ПУДИНГИ СУФЛЕ

Вкусно
и аппетитно

Советы бабушки Агафьи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Бабушка Агафья – известный кулинар. Сегодня она поделится с хозяйками секретами приготовления нежнейших пудингов и восхитительных суфле. Самые вкусные и полезные пудинги не магазинные, а приготовленные в домашних условиях. Разнообразие рецептов пудингов дает хозяйкам прекрасную возможность выбрать десерт на свой вкус: кофейный и морковный, банановый и малиновый, с каштанами и орехами удовлетворят любого гурмана.

Суфле можно приготовить из любых продуктов: рыбы, птицы, мяса, овощей, фруктов. И конечно же есть масса кремов-суфле или тортов-суфле. Суфле – идеальный вариант еды для детей. Все знают, что дети капризны в еде: «Лук я не люблю, суп не ем, это не хочу!» Если же приготовить любое блюдо в форме нежного суфле, то даже самый капризный малыш съест все до последней ложки. Впрочем, суфле порадует и взрослых. Особенно подходит это блюдо для выздоравливающих больных.

- Агафья Звонарева
  - Предисловие
  - Рецепты пудингов
    - Английский пудинг из хлебных крошек
    - Английский пудинг с красной смородиной
    - Пудинг хемпширский
    - Мексиканский рождественский пудинг
    - Венский пудинг
    - Английский пудинг
    - Йоркширский пудинг
    - Пудинг гавайский
    - Пудинг австралийский рисовый
    - Пудинг из инжира по-креольски
    - Пудинг краковский из круп со сметаной
    - Пудинг славянский
    - Яично-кокосовый пудинг по-тайски
    - Шотландский пудинг
    - Итальянская панна-кота
    - Пудинг хлебный с апельсинами
    - Пудинг из печенья
    - Пудинг рождественский хлебный
    - Вишневый хлебный пудинг
    - Пудинг с хлебной крошкой
    - Хлебный пудинг с клюквой

- Пудинг из ржаных сухарей с медом
- Хлебный пудинг
- Пудинг манный с ягодным соусом
- Пудинг из манной крупы с морковью, яблоками и сливами
- Пудинг из манной крупы с абрикосами
- Кофейный манный пудинг с шоколадной прослойкой
- Шоколадный пудинг из манной крупы
- Пудинг с манкой и вишней
- Манный пудинг с изюмом
- Пудинг из манной крупы с черносливом
- Пудинг из манки
- Пудинг из манной крупы (суджи ка халава)
- Манный пудинг
- Молочный пудинг
- Пудинг из молока
- Рисовый пудинг
- Рисовый пудинг с изюмом
- Пудинг из риса или пшена
- Рисовый пудинг с бананами
- Пудинг из творога с изюмом и корицей
- Пудинг из тыквы с творогом
- Творожный пудинг
- Пудинг творожный с орехами
- Пудинг из творога
- Творожный пудинг со свеклой и яблоками
- Творожный пудинг с черной смородиной
- Пудинг гречневый с творогом
- Банановo-творожный пудинг
- Пудинг из творога с орехами
- Творожный пудинг с миндалем
- Персиково-творожный пудинг
- Пудинг из каштанов
- Пудинг из моркови с сухарями
- Пудинг морковный с корицей
- Пудинг морковный ванильный
- Пудинг из тыквы с яблоками
- Пудинг тыквенный паровой
- Пудинг из кукурузной муки с тыквой
- Пудинг из зерен пшеницы
- Простой рецепт пудинга
- Пудинг с фундуком
- Пудинг морковный с рисом и творогом

- Пудинг из овсяных хлопьев
- Кукурузный пудинг
- Сырный пудинг с амаретто
- Картофельно-яблочный пудинг
- Пудинг с грецкими орехами
- Пудинг из тыквы
- Кокосовый пудинг-желе
- Мясной пудинг
- Пудинг грибной с луком
- Шоколадный пудинг
- Шоколадный пудинг из мацы
- Пудинг шоколадный с орехами
- Мятно-шоколадный пудинг с фундуком
- Кофейно-шоколадный пудинг
- Шоколадный пудинг из манки
- Шоколадный пудинг с черносливом
- Шоколадный пудинг с начинкой
- Пудинг из какао с сухарями
- Шоколадный пудинг с орехом пекан
- Пудинг фруктово-ягодный
- Пудинг с вишнями
- Пудинг черешневый
- Пудинг фруктовый
- Пудинг клубничный
- Пудинг грушевый
- Пудинг замороженный рождественский
- Пудинг рождественский сливовый
- Пудинг рождественский кокосовый
- Пудинг черешневый по-эльзасски
- Клубника и ревень с ванильным пудингом
- Сливовый пудинг
- Сливовый пудинг с корицей
- Пудинг с фейхоа и имбирем
- Пудинг из чернослива
- Паровой абрикосовый пудинг
- Банановый пудинг
- Пудинг из круассанов с кленовым сиропом
- Йогуртовый пудинг с персиками
- Пудинг из абрикосов (персиков)
- Пудинг из мака
- Пудинг яблочный
- Летний пудинг
- Пудинг из саго с яблоками и вареньем
- Пудинг с крыжовником и киви

- Пудинг из яблок и кабачков
- Мандариновый пудинг
- Пудинг красный с ванильным соусом
- Пудинг с клубникой и абрикосами
- Пудинг с бананами и имбирем
- Паровой пудинг из хурмы с коричным английским кремом
- Пудинг цитрусовый с медовыми абрикосами
- Фисташковый пудинг с ягодами
- Персиковый пудинг
- Пудинг с персиками и земляникой
- Овсяно-фруктовый пудинг
- Пшенный пудинг на черешневой подушке
- Пудинг из саго с вареньем из черной смородины
- Апельсиновый пудинг
- Летний малиновый пудинг
- Пудинг из красной смородины
- Пудинг со сливой и яблоками
- Пудинг из крыжовника по-шотландски
- Пудинг с корицей, финиками и бананами
- Банановый пудинг с имбирем
- Пудинг из инжира
- Пудинг из урюка, брюквы и творога
- Пудинг лимонный с медом и имбирем
- Пудинг с грушами и миндалем
- Пряный яблочный пудинг
- Пудинг с голубикой
- Ванильный пудинг с клубникой и абрикосами
- Сладкая минутка
- Сютлач-пудинг
- Грушевый пудинг с рисовой мукой

○ Рецепты суфле
- Крем-суфле для торта
- Шоколадное суфле для торта
- Творожное суфле
- Творожное суфле с яблоком
- Мясное суфле
- Мясное суфле с овощами
- Куриное суфле
- Куриное суфле с капустой брокколи
- Суфле для детей шоколадное
- Суфле для детей сливочное
- Рыбное суфле
- Рыбное суфле с морковью

- Суфле в мультиварке из овощей
- Крем-суфле
- Суфле из печени
- Суфле «Птичье молоко»
- Торт «Птичье молоко»
- Суфле из клубники
- Суфле из малины
- Суфле из крыжовника
- Суфле с авокадо и грейпфрутом
- Суфле яблочное
- Суфле из моркови и яблок
- Суфле из яиц
- Суфле ванильное
- Суфле из грецких орехов
- Рисовое суфле
- Творожное суфле с абрикосами
- Лимонное суфле
- Лимонное суфле с ромом
- Вишневое суфле с водкой
- Суфле из чернослива
- Банановое суфле
- Суфле из слив
- Суфле из клубники и творога
- Творожное суфле с персиками
- Творожное суфле с бананами
- Суфле лимонно-творожное
- Суфле творожное с печеньем, паровое
- Суфле манное на молоке, паровое
- Суфле из моркови с черносливом
- Клюквенно-яблочное суфле
- Хлебное суфле с яблоками
- Суфле черничное
- Суфле из взбитых белков с фруктами
- Яблочное суфле с малиной
- Суфле из моркови
- Суфле из хурмы

Агафья Звонарева
Пудинги, суфле. Вкусно и питательно

Предисловие

Пу́динг (англ. pudding) – английский десерт из яиц, сахара, молока и муки, приготовляемый на водяной бане. Готовится за несколько недель до праздника, затем «созревает» в прохладном месте и подаётся в первый день Рождества. Плам-пудинг представляет собой приготовленный на пару пудинг тёмного цвета с добавлением сухофруктов, орехов и околопочечного говяжьего жира, иногда его заменяли растительным. Охлаждение пудинга производится в специальной форме, хотя это и не обязательно. Пудинг относится к исконно английским национальным десертам. Многие столетия в Великобритании существует рождественская традиция, по которой праздничный стол не может обойтись без специального пудинга. Причем рецепт такого особенного десерта у каждой семьи свой собственный.

В старину пудинг готовили в больших медных котлах за несколько недель до Рождества всем семейством. При приготовлении каждый член семейства загадывал желание. В пудинг клали 4 предмета: монету, наперсток, пуговицу и кольцо. Позже, когда пудинг ели, каждый найденный в пудинге предмет имел свое значение. Монета означала богатство в новом году, пуговица – холостяцкую жизнь, наперсток для девушки означала незамужнюю жизнь, кольцо – замужество (женитьбу).

Десерт пудинг появился благодаря другому британскому праздничному блюду. Английская сливовая каша, сваренная на мясном бульоне, была обязательным блюдом в Рождество. В неё добавляли хлебные крошки, изюм, миндаль, чернослив, мёд и подавали её очень горячей. К началу XIII века это название трансформировалось в плам-пудинг – одно из главных блюд рождественского стола. Его называют ещё «пудинг в огне» – перед подачей пудинга на стол его обливают коньяком и поджигают. После такого «фейерверка» пудинг кажется ещё вкуснее.

В настоящее время в России оригинальные рецепты пудинга используются достаточно редко. В магазинах продают готовые пудинги, которые могут долго храниться. Широко распространены всевозможные готовые смеси в пакетах.

Пудинг является самостоятельным десертным блюдом, однако также может использоваться для приготовления других десертов.

Приготовить пудинг довольно просто, да и продукты для его приготовления всегда есть у любой хозяйки.

Состав пудинга. По классическому рецепту англичан в состав

пудинга входят следующие ингредиенты: куриные яйца, коровье молоко, а так же мука. Нередко в составе пудинга присутствуют фрукты или ягоды, готовят блюдо на водяной бане. Обычно пудинги заливают для охлаждения в специальные формы, которые придают десерту отличительный внешний вид и некоторую изюминку.

Однако не все пудинги можно отнести к десертам. Иногда в состав пудинга входят совсем неожиданные ингредиенты. Существует несколько десятков видов пудингов. Обычно рецепты блюда разнятся составом ингредиентов, которые используют для приготовления этого десерта.

Виды пудинга. Среди самых популярных и распространенных можно выделить следующие виды пудинга: творожный, хлебный, рисовый, из манки, фруктовый или ягодный, шоколадный, карамельный и так далее. Можно перечислять просто до бесконечности. К специфическим видам пудингов можно отнести: черный пудинг на основе кровяной колбасы или красный мясной пудинг из обжаренных кусков мяса и субпродуктов. Белый пудинг так же готовят из мяса, а йоркширский с бараньим жиром.

Вкус, аромат, а так же калорийность пудинга зависят только от состава блюда. Калорийность пудинга из шоколада будет значительно отличаться от блюда на основе ягод или фруктов. В наше время пудинги продают в большинстве продовольственных магазинов, а можно без проблем приобрести вкусный десерт в кондитерской.

Однако самые вкусные и полезные пудинги получаются в домашних условиях. Разнообразие рецептов пудингов, дает хозяйкам прекрасную возможность выбрать десерт на свой вкус.

Французское слово souffle переводится как «легкое прикосновение». Рецепт суфле пришел к нам из французской кухни. Суфле может быть и основным блюдом, и сладким десертом. Блюдо содержит как минимум два компонента: смесь сметанной консистенции и взбитые добела яичные белки. Сладкое суфле делается обычно на основе творога, шоколада, лимона, фруктов.

Когда мы слышим слово «суфле», то представляем себе какое-то блюдо нежной консистенции. Если вы думаете, что суфле может быть исключительно десертным, то ошибаетесь. Приготовить суфле можно из любых продуктов – рыбы, птицы, мяса, овощей, фруктов. И, конечно же, есть масса кремов-суфле или тортов суфле. Перетрите мясо, овощи или фрукты, введите пену из яичных белков, обработайте термически – и суфле готово!

Суфле – идеальный вариант еды для детей. Все знают, что дети капризны в еде: «Лук я не люблю, суп не ем, это не хочу!».

Если же приготовить любое блюдо в форме нежного суфле, то даже самый капризный малыш съест все до последней ложки. Впрочем, суфле порадует и взрослых. Особенно подходит это блюдо для выздоравливающих больных.

Поскольку все виды суфле имеют один общий продукт (яичные белки) помните, что брать нужно исключительно свежие яйца, потому что только такой белок взобьется хорошо. Очень важно хорошо отделить желток от белка. Даже небольшая капля желтка не позволит вам получить пену нужной консистенции. Посуда, где взбиваются белки, должна быть чистой и совершенно сухой.

Многим начинающим кулинарам кажется, что приготовить в домашних условиях крем-суфле для торта очень сложно. На самом деле это достаточно простой рецепт. Надо только делать все аккуратно и четко следовать инструкции.

Рецепты пудингов

Английский пудинг из хлебных крошек

Состав: *хлебные крошки – 220 г, молоко – 600 мл, цедра 1 лимона, ванильный сахар – 2 ст. ложки, сливочное масло – 60 г, яйца – 4 шт., сахарная пудра – 60 г, ягодный джем – 3 ст. ложки.*

В эмалированной посуде смешайте хлебные крошки, ванильный сахар и мелко натертую лимонную цедру. В маленькой кастрюльке доведите почти до кипения молоко и масло и снимите с огня. Залейте хлебную смесь горячим молоком и дайте ей постоять 10 минут.

Отделите желтки от белков, взбейте их и вылейте в хлебную массу. Форму для пудинга смажьте маслом и вылейте в нее смесь. Поместите форму в духовку, разогретую до 180 °С, и выпекайте около получаса. Когда пудинг будет готов, выньте его из духовки, немного остудите и аккуратно смажьте поверхность изделия ягодным джемом.

Яичные белки взбейте в крепкую пену, постепенно добавляя сахарную пудру. Одну чайную ложку пудры оставьте для посыпки.

Поверх джема выложите взбитые белки, посыпьте их сахарной пудрой и снова поставьте пудинг в духовку на 15 минут. Подавайте изделие горячим, отдельно сервируйте взбитые сливки.

Английский пудинг с красной смородиной

Состав: *красная смородина – 1 стакан, хлеб пшеничный без корок – 100 г, сахарный песок – 1/2 стакана, мороженое пломбир – для подачи.*

Хлеб порезать ломтиками. Взять небольшую миску, выстелить дно и стенки хлебом. Ягоды засыпать сахаром, поставить на плиту на тихий огонь. Как только ягоды пустят сок, снять их с плиты и вместе с соком переложить в пиалу с хлебом. Если останется сок, его пока отставить в сторону. Из хлеба сделать крышку, накрыть сверху будущий пудинг, просветы заложить кусочками хлеба. И полить сверху оставшимся соком. Миску затянуть пищевой пленкой или накрыть плотно крышкой, убрать в холодильник на 2–3 часа. Затем пленку (крышку) снять, перевернуть пиалу на тарелку, пиалу не снимать, выдержать в таком виде десерт еще 2–3 часа (хлеб должен полностью пропитаться ягодным соком).

Перед подачей миску снять, сверху положить шарик пломбира, украсить пудинг ягодами и подать.

Это рецепт настоящего английского пудинга. Успех блюда зависит от вкуса хлеба, лучше готовить из домашнего хлеба.

Пудинг хемпширский

Состав: *свежие яблоки – 500 г, мука – 250 г, вода – 40 мл, сахарная пудра – 5 ст. ложка, яйцо – 2 шт, молоко – 1/2 стакана, масло сливочное – 4 ст. ложки, сливовый джем – 70 г, абрикосовый джем – 60 г, соль по вкусу.*

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Муку просеять, добавить соль и сахар, вбить яйца, добавить молоко и сливочное масло. Все тщательно перемешать.

Форму для пудинга смазать жиром, на дно выложить сливочный джем, затем уложить слой яблок и залить подготовленным тестом. Поставить в предварительно нагретую духовку и выпекать при температуре 175 °С приблизительно час.

Готовый пудинг разрезать на кусочки и полить горячим джемом, разведенным горячей водой.

Мексиканский рождественский пудинг

Состав: *хлеб белый – 450 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, изюм – 1 стакан, ломтики ананаса подсушенные – 1 стакан, сыр тертый – 120 г, орехи грецкие – 3/4 стакана, палочки корицы – 10 шт, сахар – 2 стакана, вода – 2 стакана.*

Воду, сахар и корицу смешать в кастрюльке, поставить на огонь, дать жидкости закипеть и варить сироп в течение 15 минут. Хлеб порезать и обжарить в масле с обеих сторон. Выложить 1 слой хлеба на огнеупорную тарелку, посыпать орехами, изюмом, положить ломтики ананаса. Сверху положить кусочки сыра. Сделать таких еще 2–3 слоя, насколько хватит продуктов. Сверху пудинга положить сыр и залить сиропом. Духовку прогреть до 175 °С и выпекать пудинг в течение получаса.

Достать из духовки и остудить с течение 15 минут. Подавать холодным или горячим.

Венский пудинг

Состав: *молоко – 1 л, сахар – 130 г, желток – 2 шт., ваниль – по вкусу, рис – 150 г, цедра 1 лимона, корица – по вкусу.*

Молоко вскипятить в кастрюле с толстым дном. Добавить рис, цедру лимона и варить 15–20 минут, периодически помешивая. Затем добавить в рис ванильный экстракт и сахар.

Взбить слегка яичные желтки и добавить в них немного горячего риса, не переставая взбивать, чтобы яйца не свернулись. Желтки смешать с кипящим рисом и готовить еще минут 5—10, постоянно помешивая, пока пудинг не загустеет.

Снять с огня и оставить остывать.

Разлить по формочкам и поставить в холодильник, перед подачей обязательно сверху присыпать корицей.

Английский пудинг

Состав: *мука – 250 г, сливочное масло – 100 г, сахар – 100 г, молоко – 150 мл, яйца – 2 шт., варенье – 250 г, джем – 0,5 ч. ложки, разрыхлитель – 1 ч. ложка.*

В муку нужно добавить разрыхлитель, предварительно размягченное сливочное масло, яйца, сахар, соль – все тщательно перемешать, после чего в смесь влить молоко. Далее нужно взять форму для запекания, и на ее дно выложить джем – поверх джема выложить пудинговую смесь и все накрыть фольгой. Пудинг отправить в предварительно разогретую до 200 ˚С духовку на полчаса. Перед подачей на стол сверху пудинг можно полить вареньем.

Йоркширский пудинг

Состав: *мука – 300 г, молоко – 500 мл, яйца – 4 шт., соль – 1 ч. ложка, сливочное масло – 100 г.*

Все ингредиенты смешать и залить в формочки. Отправить в духовку и выпекать до золотистого цвета, около 35 минут.

Готовые пудинги вынуть из формы. Повторяем с оставшимся тестом и маслом. Подавать такие пудинги лучше всего теплыми.

Пудинг гавайский

Состав: *молоко – 1 л, сахар – 2 ст. ложки, рис – 1 стакан, ванилин – 1 г; фрукты: апельсины – 1 шт., мандарины – 2 шт., яблоки – 1 шт., вишня – 200 г, бананы – 2 шт.; для сиропа: вода – 3 стакана.*

В кипящее молоко, добавить сахар и рис. Через 15–20 минут от начала варки добавить ванилин. Когда рис будет готов, отставить его до полного созревания.

Апельсин, мандарины очистить от кожуры, разобрать на дольки. У яблока вырезать сердцевину. Фрукты порезать кубиками.

Сварить сироп, положить туда порезанные фрукты, проварить в течение 3–4 минут. Выложить на тарелку.

Бананы очистить, порезать наискосок, сварить в сиропе. Достать вишню из компота, вынуть косточки и порезать ягоды кубиками. Проварить в сиропе в течение 2 минут. Выложить ягоды на тарелку.

Сироп немного выпарить. Положить ложку любого варенья. Хорошо размешать.

На тарелку выложить пудинг. Сверху на пудинг выложить фрукты (апельсин, мандарины, яблоко, вишню) так, чтобы пудинга из-за фруктов не было видно. По краю тарелки выложить банан. Полить пудинг сиропом и тотчас же подавать.

Пудинг австралийский рисовый

Состав: *рис – 1 стакан, вода – 2 стакана, изюм – 3 ст. ложки, инжир – 100 г, финики – 100 г, имбирь (порошок) – на кончике ножа, сахар – по желанию, молоко – 1 стакан, яйцо (белок) – 2 шт., свежие или слегка проваренные фрукты.*

Рис опустить в кипящую воду и варить в течение 10 минут. Изюм, инжир, финики мелко нарезать, смешать с порошком имбиря и затем с отварным рисом, добавить сахар. Потушить на слабом огне, влить стакан молока.

Пудингу дать остыть, прибавить взбитые белки, выложить пудинг в миску, которую предварительно сполоснуть холодной водой, поставить на холод.

Перед подачей на стол перевернуть пудинг на тарелку, поверхность его украсить свежими или вареными фруктами.

Пудинг из инжира по-креольски

Состав: *сахар – 120 г, яйца – 8 шт., масло сливочное – 240 г, хлеб белый (без корки) – 480 г, инжир – 1 кг, молоко – 1 кг, сухари панировочные – 40 г.*

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить растопленное сливочное масло, размягченный в молоке белый хлеб, молоко и сушеный, мелко нарубленный инжир. Все хорошо перемешать и добавить взбитые с сахаром белки. Форму для пудинга смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, заполнить пудинговой массой и выдержать на водяной бане в течение 2 часов.

Пудинг краковский из круп со сметаной

Состав: *пшеничная крупа – 1 стакан, сахар – 1/2 стакана, сметана – 2 стакана, ром – 1 рюмка.*

Пшеничную крупу, сахар, сметану и 1 рюмку рома размешать, переложить в форму, намазанную маслом и сухарями, поставить её в печь на 45 минут. Готовый пудинг облить вишнёвым, малиновым или земляничным сиропом.

Пудинг славянский

Состав: *сливки – 4 стакана, сахар – 3/4 стакана, миндаль (сладкий) – 2 ст. ложки, шоколад – 1 ст. ложка, ржаные сухари – 2 ст. ложки, яйцо – 6 шт., изюм – 100 г, для соуса: красное вино – 2 стакана, коньяк (или ром) – 1 рюмка, сахар – 1 стакан, корица – 1 щепотка, картофельная мука – 1 ч. ложка.*

Сливки смешать с сахаром, добавить сладкий миндаль, ложку шоколада, ржаные сухари, 6 яиц, положить в массу изюм. Варить в форме сначала на плите, а за час до отпуска – на водяной бане.

Облить соусом из вина. Для соуса надо вскипятить 2 стакана красного вина, 1 рюмку коньяка или рома, 1 стакан сахара, 1 щепотку корицы, 1 чайную ложку картофельной муки.

Яично-кокосовый пудинг по-тайски

Состав: *яйцо – 3 шт., яйцо (желтки) – 2 шт., молоко кокосовое – 2 стакана, сахарная пудра – 1/3 стакана, жасминовая эссенция – 5 капель, кокосовая стружка (украшение).*

Сначала прогреть до 180 ˚С духовку, потом поставить четыре формочки в наполненный кипятком глубокий противень.

Перемешать яйца, яичные желтки, жасминовую эссенцию с сахаром и кокосовым молоком в миксере на маленькой скорости до растворения сахара. Через небольшое чайное ситечко влить смесь в формы. Поставить в духовку примерно 20 минут. Готовый пудинг посыпать сверху кокосовой стружкой.

Шотландский пудинг

Состав: *коричневый сахар – 3/4 стакана, яйцо (желтки) – 3 шт., мука – 3 ст. ложки (с горкой), молоко – 2 стакана.*

Растереть желтки с сахаром, добавить муку и вымесить тесто. После этого влить немного молоко, размешать. Поставить на огонь и варить на маленьком огне до загустения, добавить остальное молоко и варить до готовности. Добавить орехи. Выложить тесто в форму и запекать при 160 °С до готовности.

Итальянская панна-кота

Состав: *сливки – 1 стакан, сахар – 0,5 стакана, молоко – 1 стакан, лимоны – 1 шт., клубника – 200 г, желатин – 1 ст. ложка, ванильный сахар – 1 ч. ложка, шоколад – по вкусу.*

В холодной воде замочить желатин. Когда набухнет, распустить на водяной бане. Сливки с молоком соединить с 2 ст. ложками сахара, ванильным сахаром и цедрой лимона (больше лимон в рецепте использоваться не будет), прогреть массу на огне до 80 градусов.

Массу снять с огня и добавить распущенный желатин, перемешать.

Сливочную массу разлить по формочкам и убрать в холодильник на 3 часа и более.

Для соуса клубнику разморозить, измельчить с сахаром с помощью блендера. Сахар добавлять по своему вкусу. Из 1–2 ст. ложек сахара сделать пудру.

Вынуть десерт из формочек, перевернув их на тарелку. Полить соусом и украсить шоколадными шариками, посыпать сахарной пудрой.

Пудинг хлебный с апельсинами

Состав: *хлеб (черствый без корочек) – 10 ломтиков, апельсины (консервированные без сиропа) – 380 г, изюм (без косточек) – 3 ст. ложки, миндаль (толченый) – 3 ст. ложки, сливочное масло—3 ст. ложки, молоко – 2,5 стакана, яйцо – 3 шт., сахарный песок—0,6 стакана, мускатный орех – 1/2 ч. ложки, молотая корица – 1/3 ч. ложки, ванильная эссенция – несколько капель.*

Следует разогреть плиту до 180 °С. Смажьте низкий противень размером 23 х 33 см. Смешайте хлеб (нарезанный кубиками), апельсины, изюм и орехи. Приготовленную массу переложите в форму для выпечки. Нагрейте в кастрюле масло и молоко, пока масло не разойдется, затем доведите почти до кипения, но не кипятите. Снимите с огня. В большой кастрюле смешайте яйца, сахар, специи и эссенцию. Влейте в молоко с маслом и размешайте, а затем медленно добавьте эту смесь в хлеб с апельсинами так, чтобы он весь ею пропитался. Выпекайте пудинг 45 минут до тех пор, пока он не опустится в центре, а корочка не станет румяной и хрустящей.

Пудинг из печенья

Состав: *печенье – 100 г, молоко – 1 стакан, яйцо – 1 шт, изюм – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки.*

Печенье растолочь, залить стаканом молока, дать печенью хорошо размягчиться. Добавить 1 взбитое яйцо, изюм, сахар, размешать и переложить в форму, смазанную маслом. Запекать в духовке около 15 минут. Подавать к столу с кислым вареньем.

Пудинг рождественский хлебный

Состав: *сахар – 1 стакан, вода – 1,5 стакана, корица молотая – 1/2 ч. ложки, щепотка молотой гвоздики, ванилин – 1 ч. ложка, хлеб белый – 6 кусочков, изюм – 1 стакан, орехи грецкие – 1 стакан, сыр тертый – 1,5 стакана.*

Смешать воду с сахаром и приготовить сахарный сироп, для чего сахар нагреть, не давая ему закипать. Добавить корицу и гвоздику. Дать жидкости закипеть, уменьшить огонь и добавить ванилин. На две смазанных жиром огнеупорных тарелки, выложить слоями: половину поджаренного и порезанного кубиками белого хлеба, половину изюма, половину измельченных орехов, половину сиропа, половину сыра. Повторить слои. Выпекать в течение получаса, предварительно прогрев духовку до 175 ˚С. Подавать горячим.

Вишневый хлебный пудинг

Состав: *сливочное масло или маргарин – 3 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, сахар – 1/4 стакана, белый хлеб (поджареный) – 4 куска, молоко (горячее) – 1,5 стакана, яйцо – 3 шт., фундук или грецкий орех (измельченный) – 1/3 стакана, мускатный орех – 1 щепотка, сок лимона – 1 ст. ложка, цедра лимона – 1 ст. ложка, вишни (без косточек) – 400 г, сливки (взбитые) – по вкусу.*

Вначале разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом форму. Смазанную форму посыпать сахаром.

Хлеб, поджаренный на сухой сковороде, разрезать на кубики, положить в горячее молоко и в сливочное масло. Дать ему разойтись, помешивая или взбить в блендере. Добавить затем все остальные ингредиенты кроме взбитых сливок и перемешать.

Выложить на форму и выпекать 40 минут. Готовому пудингу дать остыть немного. Подавать теплым со взбитыми сливками и украсить вишенками.

Пудинг с хлебной крошкой

Состав: *масло сливочное – 370 г, сахарная пудра – 1,5 стакана, хлебная крошка (ржаного хлеба) – 2,5 стакана, шоколад – 25 г, миндаль (молотый) – 1 ст. ложка, яйцо – 5 шт., цедра от 1/5 лимонов, соус ванильный – 1 стакан.*

Размягченное (при комнатной температуре) масло смешать с сахаром и взбить венчиком до образования густой белой пенистой массы, постепенно, непрерывно помешивая, ввести в нее один за другим желтки, а затем два целых яйца. Полученную смесь размешать с хлебной крошкой, шоколадом, натертым на крупной терке, мелко нашинкованной лимонной цедрой, миндалем.

Хорошо взбить оставшиеся белки и, размешивая, постепенно добавить в смесь. Приготовленную таким образом массу вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Варить на водяной бане до готовности.

Перед подачей пудинг вынуть из формы и полить ванильным соусом. Пудинг подается горячим.

Хлебный пудинг с клюквой

Состав: *белый хлеб (черствый) – 12 ломтиков, яйцо – 4 шт., сахар – 1/2 стакана, ваниль – 3/4 ч. ложки, корица (молотая) – 1/2 ч. ложки, мускатный орех (тертый) – 1 щепотка, соль – 1 щепотка, молоко – 4 стакана, клюква (сушеная) – 1/4 стакана, сахарная пудра (для посыпки).*

Форму для выпечки смажьте сливочным маслом. Хлеб нарежьте кубиками (по 2 см). В форму выложите ровным слоем кубики хлеба.

В отдельной емкости взбейте яйца (они должны быть комнатной температуры) вместе с сахаром, ванилью, корицей, мускатным орехом и солью. Добавьте молоко, хорошо перемешайте. Вылейте смесь на хлеб в форме и оставьте его на 20 минут, хлеб должен впитать яично-молочную смесь. Тем временем разогрейте духовку до 180 ˚С.

Поверх хлебного слоя равномерно распределите клюкву, слегка вдавливая ее в массу. Форму поставьте в другую форму, большую по объему и невысокую, затем обе – в духовку. Налейте в большую форму очень горячую воду. Запекайте 40–50 минут (до готовности). Когда пудинг будет готов, посыпьте его сахарной пудрой.

Пудинг из ржаных сухарей с медом

Состав: *пшеничная мука – 2 ст. ложки, ржаные сухари – 3,5 стакана, яйцо – 5 шт., сахарный песок – 3/4 стакана, сливочное масло – 50 г, орехи – 1/3 стакана, мед – 1/2 стакана, сахарная пудра – 1 ст. ложка.*

Растирают с сахаром желтки, смешивают с размягченным сливочным маслом, молотыми ржаными сухарями, мукой, измельченными орехами.

Взбитые белки смешивают с этой массой, все хорошо размешивают. Массу выкладывают в смазанную маслом форму и запекают. При подаче пудинг поливают разогретым медом и посыпают сахарной пудрой.

Хлебный пудинг

Состав: *черствый белый хлеб – 0,5 батона, яйцо – 3 шт., молоко – 1 стакан, сахар – 0,5 стакана, сливки – 0,5 стакана, яблоки или груши – 3 шт., корица – на кончике ножа, ванильный сахар – 1 ч. ложка.*

Нужно нарезать кубиками хлеб и дольками фрукты, затем выложить это всё слоями в форму для выпечки.

В кастрюльке мешать сахар, сливки, ваниль и щепотку корицы. Эту смесь поставить на огонь. Как только это всё начнёт закипать, нужно снять с огня кастрюльку и перемешать, добавив яйца. Залить этой смесью хлеб с фруктами, и подождать минут 10, пока это всё пропитается и отправить в духовку примерно на полчаса. Подать со сливками, мёдом, вареньем, джемом или сгущёнкой.

Пудинг манный с ягодным соусом

Состав: *ваниль (стручок) – 2 шт., молоко – 2 стакана, сливочное масло – 60 г, кардамон – 8 шт., манная крупа – 80 г, изюм – 30 г, засахаренные фрукты (кубиками) – 30 г, яйцо – 5 шт., соль – 1 щепотка, сахар – 110 г, смешанные ягоды – 500 г, малиновая настойка – 2 ст. ложки, крахмал – 1 ст. ложка.*

Молоко смешать с мякотью и стручками ванили, маслом и кардамоном. Кипятить 10 минут. Удалить стручки и кардамон. Перемешать с крупой и оставить на 5 минут. Выложить в миску, перемешать с изюмом и фруктами. Отделить белки от желтков. Желтки добавить в эту массу и перемешать. Взбить белки, соль и 70 г сахара и перемешать с массой. Выложить массу в форму, поставить форму на сковороду, наполненную кипящей водой. Запекать 40 минут при 200 °С.

Ягоды потушить с 40 г сахара и сделать пюре. Добавить настойку и загустить крахмалом. Пудинг подавать с соусом.

Пудинг из манной крупы с морковью, яблоками и сливами

Состав: *молоко – 700 мл, манная крупа – 200 г, морковь – 150 г, яблоки – 150 г, сливы – 100 г, сливочное масло – 50 г, сахар – 100 г, яйцо – 2 шт., молотые сухари – 10 г, фруктово-ягодный сироп – 200 г.*

Морковь мелко шинкуют или натирают, прогревают с жиром 5–6 минут. Затем добавляют сахар, очищенные от сердцевины и кожицы мелко нарезанные яблоки и свежие сливы без косточек и прогревают еще 5–6 минут. Заваривают жидкую манную кашу на воде с молоком, проваривают на слабом огне до загустения, снимают с плиты, добавляют морковь с яблоками и сливами, растертый с сахаром яичный желток, соль, размешивают, добавляют взбитый в пену яичный белок и осторожно перемешивают. Массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сверху присыпают сахаром и запекают в духовке.

Подают, разрезав на порции и полив фруктовоягодным сиропом.

Пудинг из манной крупы с абрикосами

Состав: *абрикосы (спелые) – 5 шт., молоко – 200 мл, манка – 2 ст. ложки, вода – 100 мл, сливочное масло – 1 ст. ложки, сахар-песок – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., мед – 1 ст. ложка, белое сухое вино – 2 ст. ложки, корица – 1 щепотка.*

Смесь из белого вина, меда и корицы прогреть, не доводя до кипения. Свежие абрикосы разрезать на половинки. Залить подготовленные абрикосы горячей винной смесью примерно на 30 минут.

Молоко соединить с водой и довести до кипения. Тонкой струйкой всыпать в молоко манку, сахар и варить, помешивая, 20 минут. В готовую кашу вмешать сливочное масло и взбитое куриное яйцо. Хорошо всё взбить с помощью блендера.

Смазанную маслом форму наполнить до половины пудингом, выложить сверху абрикосы и снова укрыть слоем пудинга. Форму поместить в холодильник до застывания.

Готовый пудинг перевернуть на тарелку и украсить половинками абрикоса.

Кофейный манный пудинг с шоколадной прослойкой

Состав: *крупа манная – 1/3 стакана, сахар – 5 ст. ложек, экстракт ванильный – 1 ч. ложка, эспрессо (растворимый) – 1 ч. ложка, какао-порошок—2 ст. ложки, шоколад темный – 50 г, масло сливочное – 40 г, молоко – 250 мл.*

Соедините 300 мл молока, 2 ст. ложки сахара и чайную ложку ванильного экстракта в сотейнике, поставьте на средний огонь, вскипятите. Добавьте 1 ч. ложку растворимого кофе эспрессо. Размешайте. Тонкой струйкой всыпьте манную крупу. Варите кашу при постоянном помешивании примерно 7–8 минут. Каша должна получится очень густой. Снимите с огня, накройте крышкой и отставьте.

Для шоколадной прослойки растопите темный шоколад на водяной бане. Добавьте 40 г сливочного масла комнатной температуры, хорошо перемешайте. В турке вскипятите 30 мл молока, добавьте 2 ст. ложки несладкого какао-порошка и 3 ст. ложки сахара. Варите 2–3 минуты. После чего смешайте 2 шоколадные массы до однородности. Слегка остудите получившийся шоколадный соус.

Разложите по креманкам манный пудинг и шоколадный соус поочередными слоями. Накройте пищевой пленкой и отправьте в холодильник на ночь.

Шоколадный пудинг из манной крупы

Состав: *молоко – 1 л, манная крупа – 100 г, сахар – 100 г, шоколад (молочный) – 75 г, масло сливочное – 25 г.*

В кипящее молоко добавить сахар, сливочное масло и поломанный на кусочки шоколад. Готовить, помешивая, пока шоколад полностью не расплавится. Всыпать манную крупу, перемешать и готовить еще 2 минуты. Снять с огня. Форму смочить холодной водой. Вылить в нее получившуюся смесь и поставить в холодильник на 2 часа.

Пудинг с манкой и вишней

Состав: *масло – 75 г, сахар – 125 г, цедра 1 лимона, яйцо – 3 шт, творог (9 %) – 250 г, сметана – 150 г, манка – 150 г, вишня (консервированная без косточек).*

Смешиваем размягченное масло, сахар, цедру и взбиваем добела. Желтки отделяем от белков. В полученную массу добавляем желтки, сметану, творог, манку и еще немного взбиваем. В конце добавляем взбитые в пену белки. Осторожно перемешиваем. В форму наливаем слой творожно-манного теста, на него выкладываем вишни, сверху еще тонкий слой теста, опять вишни. Закрываем тестом. Выпекаем в горячей духовке минут 40. Остужаем, посыпаем по желанию сахарной пудрой.

Манный пудинг с изюмом

Состав: *молоко – 500 мл, манка – 100 г, масло – 100 г, яйцо – 3 шт., изюм – 100 г, сахар – 3 ст. ложки.*

В кипящее молоко добавить масло и, помешивая, засыпать манную крупу. Варить на слабом огне, затем добавить сахар, желтки сырых яиц. Промытый и высушенный изюм ввести в массу вместе со взбитыми белками. Выложить массу в форму и запечь в духовке. Подавать пудинг горячим или холодным с фруктовым соусом.

Пудинг из манной крупы с черносливом

Состав: *крупа манная – 15 г, чернослив – 25 г, сахар – 15 г, яйцо—20 г, молоко – 60 г, масло сливочное – 3 г, кислота лимонная – 1 г; для соуса: курага – 10 г, сахар – 15 г, ваниль – 1 палочку.*

Манную крупу просеять, всыпать в кипящее молоко и, непрерывно помешивая, варить до загустения. Затем в кашу положить сахар, чернослив, сваренный до полуготовности в подкисленной воде и мелко нарезанный, яичные желтки и хорошо размешать. Огонь выключить. После этого в приготовленную массу ввести взбитые белки, еще раз все перемешать, разложить в смазанные маслом формы и сварить на водяной бане.

При подаче пудинг из манной крупы с черносливом полить абрикосовым соусом или подать его отдельно в соуснике.

Пудинг из манки

Состав: *молоко – 1 л, манная крупа – 200 г, яйцо – 4 шт., сахар – 150 г, масло – 50 г, цедра лимона, изюм, соль – по вкусу.*

В кипящее молоко следует всыпать манную крупу, соль и проварить на слабом огне. Яичные желтки растереть с сахаром, смешать с тертой цедрой, промытым изюмом и добавить в кашу. Затем осторожно ввести в массу взбитые белки и заполнить ею форму. Запекать в духовке 30 минут. Подавать со сладким соусом.

Пудинг из манной крупы (суджи ка халава)

Состав: *вода или молоко – 650 мл, сахар – 300 г, шафран – 10 жилок, мускатный орех (натертый) – 1/2 ч. ложки, изюм – 1/4 стакана, лесные или грецкие орехи – 1/4 стакана, сливочное масло – 200 г, манная крупа – 1,5 стакана.*

В кипящее молоко или воду положите сахар, шафран, мускатный орех и кипятите 1 минуту. Добавьте изюм, уменьшите огонь и оставьте кипеть. Слегка обжарьте орехи во фритюре, растолките в ступке и отложите в сторону.

В кастрюле растопите масло на среднем огне. Добавьте манную крупу и поджаривайте, помешивая деревянной ложкой, минут 10–15, пока крупа не станет золотистокоричневой, а масло не начнет отделяться от крупы. Уменьшите огонь. Медленно влейте приготовленный сироп в крупу, не переставая размешивать ее. Смесь начнет разбрызгиваться, когда сироп соприкоснется с крупой. Быстро мешайте 1 минуту, чтобы разбить комки. Добавьте толченые орехи. Закройте и держите на огне 2–3 минуты, пока вся жидкость не впитается, Разрыхлите халву, несколько раз быстро перемешав. Подавайте теплой или комнатной температуры.

Манный пудинг

Состав: *молоко – 0,5 л, манная крупа – 50 г, сливочное масло – 50 г, сахар – 3 ст. ложки, ванилин – по вкусу, какао-порошок – 2 ст. ложки.*

Идеальный рецепт пудинга для детей. Такая еда необычайно полезна детям, поскольку содержит все «детские» продукты: молоко, манку, какао и сахар. Если взять мелкую манку, пудинг выйдет более воздушным. Далее готовую кашу под крышкой убираем с плиты и укутываем. Держим так полчаса. После добавляем в кашу сливочное масло и щепотку ванилина и хорошенько взбиваем миксером на высокой скорости. Должен получиться воздушный крем. Крупинок манки не должно быть даже видно. Делим полученную смесь на две равные части, в одну из которых добавляем какао. Хорошо перемешиваем. На дно формы, выстланной пергаментной бумагой, выкладываем белую массу, а на нее осторожно добавляем темную. Ставим форму на три часа в холодильник.

Молочный пудинг

Состав: *молоко – 0,5 л, яйца – 2 шт., сахар – 2 ст. ложки, крахмал – 2 ст. ложки, ванильный сахар.*

В кастрюльке смешиваем молоко, добавляется ванильный сахар и обычный. Эту смесь доводим до кипения. После того, как молоко закипело, в кастрюлю добавляется крахмал и предварительно взбитый желток, все тщательно перемешиваем и оставляем на медленном огне в течение еще пяти минут. Полученную смесь выкладываем в форму для запекания (предварительно нужно застелить ее пищевой пленкой), и ставим в холодильник. Через несколько часов пудинг готов. Перед подачей на стол можно посыпать сахарной пудрой.

Пудинг из молока

Состав: *молоко – 0,5 л, черный шоколад – 3–4 ст. ложки, крахмал (можно заменить 2 ст. ложками муки) – 3 ст. ложки, сахар – 3 ст. ложки, сливочное масло – 20 г, ром, виски или коньяк – 2 ст. ложки, щепотка ванилина.*

В 100 мл холодного молока разводим крахмал и оставляем на несколько минут. Соединяем в кастрюле оставшееся молоко с сахаром и ставим на огонь. Помешивая, доводим подслащенное молоко до кипения и убавляем огонь.

Непрерывно помешивая молоко, добавляем к нему крахмальную жидкость или просеянную через сито муку. Шоколад очень мелко измельчаем ножом. Готовим молочный пудинг на среднем огне при слабом кипении 2–3 минуты, непрерывно помешивая, до легкого загустения.

Затем добавляем сливочное масло, измельченный шоколад и размешиваем до его полного растворения. Вливаем в горячий пудинг алкоголь, перемешиваем и снимаем кастрюлю с огня. Накрываем пудинг крышкой и оставляем на полчаса остывать.

Снимаем крышку, разкладываем пудинг по формочкам или креманкам и отправляем в холодильник. Пудинг из молока должен настояться в холоде 4–6 часов перед подачей. Достаем десерт, украшаем на свой вкус и подаем к столу.

Рисовый пудинг

Состав:*рис—200 г, сливки—500 мл, молоко – 700 мл, сахар – 100 г, лимон – 1 шт., сливочное масло – 50 г, мускатный орех – 1 шт., немного растительного масла.*

В кастрюльку налить молоко, добавить к нему лимонную цедру, сливки и сахар, после чего поставить на огонь и довести до кипения. Рис тщательно промыть и выложить в специальную форму для запекания, которую нужно предварительно смазать растительным маслом. После того, как рис распределен по поверхности формы, нужно его залить молочной горячей смесью, добавить сливочное масло и мускатный орех. Форма с пудинговой смесью отправить на 40 минут в духовку, разогретую до 180 ˚С. Через 40 минут пудинг нужно вынуть из духовки, перемешать и поставить обратно в духовку до того момента, пока вся жидкость из формы не испарится. Перед подачей к столу пудинг можно украсить фруктами или ягодами.

Рисовый пудинг с изюмом

Состав: *рис круглый – 1 стакан, вода – 2 стакана, молоко – 2 стакана, соль – по вкусу, яйца или 1 большое (с 2 желтками) или 2 обычных, ванильный сахар – 1 пачка, изюм, замоченный в воде или коньяке – 1 горсть, масло сливочное, панировочные сухари, сахарная пудра.*

Рис хорошенько промыть в нескольких водах. В кастрюлю налить воду, всыпать рис, довести до кипения. Затем температуру уменьшить, добавить соль. Всыпать сахарный песок и варить рис, пока он не станет мягким. Затем влить теплое молоко и варить кашу до готовности. Готовую кашу остудить. Добавить в кашу ванильный сахар. Вбить яйца, перемешать. Изюм отжать и добавить в рисовую массу. Огнеупорную форму застелить пергаментом, смазать маслом и посыпать сухарями. Выложить пудинг, разровнять. Поставить в разогретую до 200 градусов духовку и запекать до готовности, около 40 минут. Готовый пудинг остудить, нарезать на порционные куски, посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Пудинг из риса или пшена

Состав:*рис или пшено – 1 стакан, молоко—3 стакана, сахар – 1/2 стакана, сливки – 1/2 стакана, масло сливочное – 1/2 стакана, ванильный сахар – 1 пакетик, яйцо (белок) – 5 шт., сухари панировочные – 1 ст. ложка.*

Крупу сварите на молоке до готовности. Затем протрите через сито, добавьте сахар, сливки, масло, ванильный сахар и взбитые белки, перемешайте. Приготовленную массу выложите в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, запекайте в духовке до образования золотистой корочки.

Подавайте пудинг со сладким соусом, вареньем или повидлом.

Рисовый пудинг с бананами

Состав: *рис – 2 стакана, вода – 2 стакана, соль – 0,5 ч. ложки, молоко – 3 стакана, сахар – треть стакана, корица – 0,5 ч. ложки, кукурузный крахмал – 1 ст. ложка, бананы – 4 шт., ванилин – 1 ч. ложка.*

Рис залить водой, посолить и отварить под крышкой на маленьком огне до готовности. Добавить молоко, сахар, корицу и снова довести до кипения. Варить, постоянно помешивая, 10 минут. Рисовый крахмал развести в столовой ложке молока и добавить в пудинг. Продолжать варить, постоянно помешивая еще 10 минут. Снять с огня.

Размять бананы в пюре, добавить ванилин и хорошо перемешать. Аккуратно переложить банановое пюре в пудинг. Убрать кастрюлю с пудингом в холодильник на 2 часа.

Пудинг из творога с изюмом и корицей

Состав: *творог – 400 г, яйцо – 200 г, манная крупа – 25 г, молоко – 200 г, сахар – 75 г, сливочное масло – 25 г, изюм – 50 г, корица – 10 г, фруктовый соус – 300 г.*

Сварить жидкую манную кашу на молоке и положить в неё масло, протертый творог, желтки, сахар, перебранный и промытый изюм, корицу. Массу хорошо размешать, соединить со взбитыми белками и вновь осторожно размешать.

Форму смазать маслом и заполнить подготовленной массой. Пудинг довести до готовности на водяной бане. Готовый пудинг при подаче можно полить фруктовым соусом.

Пудинг из тыквы с творогом

Состав: *тыква – 500 г, творог – 500 г, сливочное масло – 100 г, яйцо—4 шт., цедра 1 лимона, корица или ванилин – по вкусу, сахар – 1/2 стакана, молотые сухари.*

Тыкву очистить и нарезать кусочками, обжарить в жире. Положить кусочки в смазанную жиром, посыпанную сухарями форму, чередуя слои тыквы со слоями творога.

Творог следует подготовить заранее. Масло, остывшее после обжаривания тыквы, сахар, яичные желтки и специи взбить. Добавить творог, 2 ст. ложки молотых белых сухарей (или картофельного крахмала), половину нормы взбитых яичных белков.

Поверхность массы в форме посыпать молотыми сухарями. Выпекать в духовке 20 минут. Вынуть запеканку из духовки, покрыть поверхность оставшимися взбитыми с сахаром белками и снова поместить в духовку, чтобы белки приобрели чуть желтоватую окраску. Подать с фруктовым соусом.

Творожный пудинг

Состав: *творог – 0,5 кг, манка – 150 г, молоко – 350 мл, яйца – 4 шт., сахар —50 г, изюм – 50 г, лимон – 1 шт., ванильный сахар и сливочное масло.*

Сначала нужно отделить яичные желтки от белков. После этого варится манная каша на молоке. Пока каша варится, можно подготовить творог – к нему добавляются яичные желтки и все взбивается в однородную массу без комочков. Далее к творогу добавляется ванильный сахар, лимонная цедра, изюм. Все тщательно перемешивается, после чего в смесь аккуратно вводится манная каша. Яичные белки нужно взбить с сахаром в пышную пену, добавить к творожной смеси и тщательно перемешать. Смесь готова.

Форму для выпечки нужно тщательно смазать сливочным маслом, затем сюда выкладывается творожная смесь, распределяясь по всей поверхности. Выпекается пудинг в духовке при 180 ˚С до образования румяной корочки. Перед подачей к столу можно украсить пудинг кусочками апельсинов и орешками.

Пудинг творожный с орехами

Состав: *творог – 500 г, яйцо – 5 шт., сахар – 1/2 стакана, сухари – 4 ст. ложки, изюм – 10 г, орехи – 50 г, цедра лимона – 1 ст. ложка, сливочное масло – 3 ст. ложки.*

Толченые сухари измельчить в кофемолке. Орехи мелко нарубить, поджарить в духовке до светло-коричневого цвета и растереть с 2 ст. ложки сахара. Изюм очистить и промыть в теплой воде. В протертый сквозь сито творог прибавить сахар, растопленное сливочное масло, яичные желтки, соль, лимонную цедру и тщательно взбить. Затем смешать творожную массу с сухарями, орехами, изюмом и добавить взбитые в густую пену яичные белки и перемешать все.

Форму для пудинга смазать внутри сливочным маслом, посыпать сахарным песком и наполнить творожной массой. Форму заполнить на 3/4, закрыть крышкой и поместить в большую кастрюлю с водой (вода должна заполнять 1/2 высоты формы). На дно кастрюли положить толстую бумагу или марлю.

Кастрюлю накрыть крышкой и варить пудинг примерно 1 час, подливая воду. Равномерная упругость поднявшейся и слегка отставшей от краев массы является признаком готовности пудинга.

Пудинг из творога

Состав: *творог (свежий) – 800 г, яйцо – 5 шт., сахар – 1/2 стакана, сливочное масло – 100 г, мука – 2 ч. ложки, изюм.*

Свежий творог положить под пресс, чтобы стекла лишняя жидкость. Затем протереть сквозь сито, вбить яйца, добавить сахарный песок, сливочное масло. Муку растереть в однородную массу, положить изюм. Слегка смазать салфетку маслом, положить творог, завернуть края салфетки четырехугольником, обвязать ниткой, варить 2 часа.

Облить соусом из сливочного масла или вишнёвым сиропом, или соусом с ромом.

Творожный пудинг со свеклой и яблоками

Состав: *свекла – 600 г, яблоки—300 г, сахар – 200 г, манная крупа – 50 г, яйцо (белки) – 5 шт.*

Творог пропустите через мясорубку вместе с отваренной и очищенной свеклой и очищенными яблоками.

В полученную массу добавьте сахар, манную крупу и взбитые белки. Выложите массу в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запеките в духовке. Подайте со сметаной.

Творожный пудинг с черной смородиной

Состав: *творог – 350 г, яйцо – 3 шт., сахарный песок – 2 ст. ложки, манка – 2 ст. ложки, сок лимона – 2 ст. ложки, ванилин – 1 пакетик, черная смородина – 1 стакан.*

Отделяем желтки от белков. При помощи блендера смешиваем манную крупу, сахарный песок, желтки яиц, ванилин и лимонный сок до получения однородной массы. Отдельно взбиваем яичные белки до образования пены. Затем осторожно вводим взбитые белки в творожную смесь и все перемешиваем. Полученную массу выкладываем в смазанную маслом форму для выпечки. Выпекаем пудинг в духовке, разогретой до 180 °С. Время выпекания составляет примерно 30 минут.

Пудинг гречневый с творогом

Состав: *крупа гречневая – 50 г, молоко – 200 мл, творог – 50 г, яйцо – 1 шт., сметана – 10 г, сахар – 8 г, масло сливочное – 3 г.*

Сварить вязкую гречневую кашу на молоке. Добавить протертый творог, сахар, яичный желток, перемешать и осторожно ввести взбитый яичный белок. Выложить массу в смазанную маслом форму и запечь в духовке. Перед подачей полить сметаной.

Банановo-творожный пудинг

Состав: *творог – 400 г, яйцо – 3 шт., мед – 3 ст. ложки, бананы – 2 шт., геркулесовые хлопья (молотые) – 5 ст. ложек, масло (для смазывания формы), сахар (для карамели).*

Смешать творог, мед, яйца. Тщательно взбить массу блендером или миксером до однородности. Добавить хлопья и перемешать. Форму смазать маслом и присыпать сахаром. Выложить порезанные тонкими ломтиками бананы (удобнее резать вдоль), сверху положить творожную массу. Выпекать в разогретой до 170 °C духовке 25–30 минут до зарумянивания. Пудинг слегка остудить и перевернуть на блюдо.

Пудинг из творога с орехами

Состав: *творог – 1 кг, сухари пшеничные – 1 стакан, сахар – 1 стакан, яйцо – 5 шт., изюм – 150 г, грецкие орехи – 250 г, сливочное масло – 100 г, сметана или варенье – 300 г.*

Творог положить под пресс, чтобы избавиться от лишней жидкости, протереть через решето и уложить в кастрюлю. Добавить яичные желтки, растертые с сахаром и размягченным сливочным маслом, все хорошо перемешать. Положить толченные пшеничные сухари, соль, ваниль, мелко нарубленные орехи, изюм и снова все перемешать. Затем, помешивая массу сверху вниз, ввести взбитые в густую пену яичные белки.

Металлические формы обсушить, охладить, смазать сливочным маслом, обсыпать сахарным песком и наполнить творожной массой на 3/4 высоты. Формы закрыть, поставить в кастрюлю с кипящей водой и варить до готовности. Если поднявшийся пудинг упругий и слегка отстает от краев, значит, он готов.

Творожный пудинг с миндалем

Состав: *творог – 500 г, масло сливочное – 40 г, яйцо – 5 шт., цедра лимона – 1 ст. ложка, сухари (молотые) – 2 ст. ложки, миндаль – 5 ст. ложек, сахар – 1/2 стакана, изюм – 1 стакан, сметана – 1,5 стакана, соль – по вкусу.*

В протертый творог добавляют сахар (100 г), растопленное сливочное масло, желтки яиц, лимонную цедру, соль и все тщательно перемешивают. Миндаль очищают от кожуры, мелко рубят и поджаривают до светло-коричневого цвета, затем растирают с оставшейся частью сахара. Подготовленную творожную массу соединяют с молотыми сухарями, толчеными орехами, изюмом и осторожно вводят взбитые белки яиц. Форму смачивают сладкой водой и заполняют массой, варят на пару. Признаки готовности массы – равномерное поднятие и отставание от краев формы.

Готовый пудинг выкладывают из формы и подают на стол со сметаной, с фруктовым сиропом или соусом.

Персиково-творожный пудинг

Состав: *персик – 3 шт., сухое белое вино – 125 мл, сок и цедра – 1/2 лимона, яйцо – 1 шт., мёд – 2 ст. ложки, сахар – 50 г, творог – 375 г, манная крупа – 30 г, изюм – 50 г, миндальная крошка – 75 г, сливочное масло – 25 г.*

Сбланшированные персики очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить косточки. Один персик нарезать дольками. Остальные вместе с белым вином, медом, цедрой и соком лимона поместить в закрытую посуду, накрыть крышкой и тушить 10 минут. Желтки яиц растереть с сахарным песком до кремообразного состояния. Творог, образовавшуюся при тушении персиков жидкость, манную крупу, изюм и миндаль перемешать и добавить к желтку. Затем белок взбить в крепкую пену и добавить в основную массу. Распределить подготовленную смесь поверх половинок персиков. Выложить сверху персиковые дольки, по желанию посыпать смесью тертого миндаля, сахарного песка и кусочками сливочного масла. Запекать в духовке на медленном огне в течение 1 часа.

Пудинг из каштанов

Состав: *каштаны – 2 стакана, сливки (или молоко), сахар – 1/2 стакана, масло сливочное – 3 ст. ложки, мука – 3/4 стакана, яйцо (желтки) – 5 шт., яйцо (белки) – 8 шт., панировочные сухари.*

Каштаны очистить от кожуры, разварить в 1/2 бутылке сливок (молока), остудить и протереть сквозь сито. Получившееся каштановое пюре развести сливками, добавить сахар и немного проварить. Сливочное масло растереть с мукой и положить в пюре. Пюре прокипятить, остудить, вбить желтки, затем добавить пену из белков, после все размешать.

Форму для пудинга смазать маслом, посыпать сухарями, уложить в нее пудинговую массу и поставить в духовку или на водяную баню на 45 минут. Готовый пудинг, подавая на стол, облить соусом из красного вина или другим соусом.

Пудинг из моркови с сухарями

Состав: *морковь (натертая) – 4 стакана, сливочное масло – 200 г, яйцо (желток) – 3 шт., сахар – 1/2 стакана, корица – по вкусу, яйцо (белок) – 5 шт., сухари панировочные.*

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке, добавить сливочное масло и слегка поджарить на сковороде. Затем снять с огня, остудить, поставить на лёд и взбить массу лопаточкой, положить в неё желтки, взбить, добавить сахар, 2–3 ложечки корицы, 5 взбитых белков, размешать и сложить в пудинговую форму, вымазанную и обсыпанную сухарями, варить на водяной бане 1 час. Выложить на блюдо и облить сабайоном и сливочным маслом (или мясным соусом).

Пудинг морковный с корицей

Состав: *морковь – 4 стакана, сливочное масло – 200 г, яйцо (желток) – 3 шт., сахар – 1/2 стакана, корица – 2–3 ч. ложки, яйцо (белки, взбитые) – 5 шт.*

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке, добавить сливочное масло и слегка поджарить на сковороде. Затем снять с огня, остудить, поставить на лёд и взбить массу лопаточкой, положить в неё желтки, взбить, добавить сахар, 2–3 ложечки корицы, взбитые белки, размешать и сложить в пудинговую форму, вымазанную и обсыпанную сухарями, варить на водяной бане 1 час. Выложить на блюдо и облить сливочным маслом (или мясным соусом).

Пудинг морковный ванильный

Состав: *морковь – 400 г, сахар – 150 г, апельсиновый сок – 80 мл, ванильные сухари – 200 г, яйцо – 5 шт., сливки – 350 мл, лимонная цедра – 10 г, масло сливочное – 80 г.*

Яичные желтки растереть с сахаром и соединить с измельченной лимонной цедрой, размягченным маслом, сливками, молотыми сухарями и апельсиновым соком. Морковь нарезать соломкой и припустить в кипятке на сковороде. Все хорошо перемешать. Белки взбивать и осторожно ввести в полученную массу. Смесь положить в форму, мазанную маслом, и запечь в духовке.

Пудинг из тыквы с яблоками

Состав: *тыква (очищенная) – 300 г, яйцо – 1 шт., яблоки – 100 г, сливочное масло – 10 г, сахар – 10 г, молоко – 50 мл, манная крупа – 30 г, сметана – 10 мл, цедра и соль – по вкусу.*

Очищенную тыкву, нарежьте ломтиками, залейте молоком и доведите под крышкой до готовности. Затем засыпьте манную крупу и продолжайте варку еще минут 10. Снимите с огня, добавьте мелко нашинкованные яблоки, сахар, лимонную цедру, соль и яичный желток, хорошо перемешайте. Белок взбейте до густой пены, введите в полученную массу, осторожно вымесите, выложите на сковородку, смазанную маслом, сверху смажьте сметаной и запекайте в духовке или варите на пару.

Пудинг тыквенный паровой

Состав: *пюре тыквы – 2 стакана, манная крупа – 3 ст. ложки, яйцо – 2 шт., изюм – 1 ст. ложка, листья крапивы – 2 ст. ложки, смесь творога со сметаной (в равных пропорциях) – 2 ст. ложки, соль – по вкусу.*

Очищенную тыкву режут на кусочки и дважды пропускают через мясорубку вместе с листьями крапивы и промытым изюмом. Массу тщательно перемешивают, добавляя яйца, манную крупу, соль до тех пор, пока она не станет однородной.

В сухую форму кладут подготовленную смесь, полностью не заполняя ее. Форму устанавливают в большой кастрюле на деревянную подставку. Дно кастрюли заполняют горячей водой так, чтобы она не доставала форму. Кастрюлю закрывают крышкой, воду доводят до кипения и варят смесь 15–20 минут. Затем пудинг аккуратно выкладывают из формы на блюдо и подают к столу в горячем или холодном виде. Его можно приправлять смесью сметаны и творога. В качестве наполнителя к тыкве можно добавить кабачки.

Пудинг из кукурузной муки с тыквой

Состав: *мука кукурузная – 200 г, яйцо – 1 шт., мука пшеничная – 80 г, тыква – 120 г, сахар – 25 г, молоко – 400 г, сухари – 4 ст. ложки, жир – 8 г, ванилин – по вкусу, сода питьевая, соль.*

Кукурузную муку заливают частью горячего молока и настаивают в теплом месте 3–4 часа. Затем добавляют яйца, соль, ванилин; массу тщательно перемешивают, вводят в нее оставшееся молоко, отварную протертую тыкву, пшеничную муку и вновь вымешивают. После этого массу выкладывают слоем на 4–5 см на промасленный и посыпанный сухарями противень, смазывают яйцом и запекают в жарочном шкафу.

Готовый пудинг охладить и нарезать на порции. При подаче посыпают сахарной пудрой. Пудинг можно подавать с молочным соусом средней густоты.

Пудинг из зерен пшеницы

Состав: *зерна пшеницы—200 г, вода – 1 ст. ложка, лук репчатый – 200 г, помидоры – 200 г, масло оливковое – 160 г, перец черный (молотый), соль, мята – по вкусу.*

Очищенные и истолченные зерна пшеницы замачивают на час в небольшом количестве холодной воды. Воду сливают, зерна заливают свежей водой, добавляют мяту, мелко нарезанный репчатый лук и помидоры, оливковое масло, соль, черный молотый перец и варят до мягкости.

Пудинг подают в холодном виде, нарезав на порции.

Простой рецепт пудинга

Состав: *молоко – 1,5 стакана, яйца – 6 шт., мука – 1,5 стакана, соль – 3/4 ч. ложки, сахарная пудра – 1,5 ст. ложки, несоленое масло комнатной температуры (для смазывания формы)*

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры (при этом булочки лучше надуваются), так что заранее выньте яйца из холодильника и слегка подогрейте молоко. Разогреть духовку до 210 ˚С, решетка в нижней трети духовки (если печь одновременно с ростбифом, очень удобно). Обильно смазать формы слив. маслом.

В миске венчиком смешать молоко и яйца, добавить муку, соль, сахарную пудру до однородного состояния. Повторно взбивать не рекомендуется, поэтому долго мешать не стоит, даже если в тесте имеются незначительные комочки. Заполнить формы тестом на 2/3 высоты и отправить в разогретую духовку. Печь 30 минут. Дверцу духовки открывать нельзя!

Для выпечки используются специальные формочки, которые намного уже и выше, чем для маффинов (маленькие порционные кексы). Такая форма позволяет стремительно нагреваться сливочному маслу и за счет выпускаемого пара надувать булочки.

Пудинг с фундуком

Состав: *бисквиты – 12 шт., орех фундук – 125 г, сахар – 125 г, масло сливочное – 125 г, молоко – 2 стакана, яйцо (желток) – 6 шт., сахар – 125 г, ваниль – 1/4 пакетика, мука – 1 ст. ложка.*

Перемешать желтки с сахарным песком, мукой, молоком, ванилином и приготовить крем. Поставить на умеренный огонь, постоянно помешивая, и, не доводя до кипения, снять с огня. Продолжать помешивать, пока крем не остынет. Очищенный фундук очень мелко растолочь с сахарным песком и сливочным маслом, протереть через сито.

Намазать бисквиты ореховой смесью, уложить их на смазанное сливочным маслом блюдо, полить кремом и поставить в холодильник на несколько часов.

Пудинг морковный с рисом и творогом

Состав: *морковь – 1 шт., молоко – 1/4 стакана, рис – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., сахар – 2 ч. ложки, творог – 50 г, сливочное масло – 2 ч. ложки.*

Морковь очистить, вымыть и мелко нашинковать. Сложить в кастрюлю, добавить молоко, масло (половину нормы) и тушить до готовности. Добавить отварной рис, протертый творог, сахар, оставшееся масло, желток, все хорошо вымешать и осторожно ввести взбитый белок.

Полученную массу выложить в форму или глубокую сковороду, разровнять, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Пудинг из овсяных хлопьев

Состав: *хлопья – 7 ст. ложек, масло сливочное – 2 ст. ложки, изюм – 1 ст. ложка, сухари панировочные – 2 ст. ложки, вино – 1/2 стакана, повидло – 1 стакан, соль – по вкусу.*

Отмерьте овсяные хлопья, залейте 1 стаканом подсоленной воды, доведите ее до кипения, влейте молоко. Варите хлопья 15 минут, охладите. Добавьте масло, изюм, яйцо, сахарную пудру и перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маргарином форму и посыпьте сухарями. Выпекайте 40 минут при умеренной температуре.

При подаче выложите пудинг на блюдо и полейте вином, смешанным с повидлом.

Кукурузный пудинг

Состав: *кукуруза (зерна) – 400 г, рис (сорт Жасмин) – 75 г, вода – 1,1 л, соль – 1 щепотка, ванильная эссенция – 1/2 ч. ложки, сахар – 225 г, кокосовая стружка для украшения.*

Смешать кукурузные зерна с рисом, сложить в кастрюлю и залить водой. Довести до кипения, уменьшить нагрев до минимума и варить около 15 минут, пока рис не станет мягким. Добавить сахар, ванильную эссенцию. Размешать и продолжать варить еще 5 минут. Готовый пудинг разложить по тарелкам и посыпать кокосовой стружкой.

Сырный пудинг с амаретто

Состав: *мука – 1,5 стакана, сливочное масло – 150 г, орехи пекан (или грецкие, измельченные) – 1 стакан, сливочный крем (филадельфия) – 350 г, взбитые сливки – 1 стакана, сахар – 2 стакана.*

В муку положить молотые орехи, добавить нарезанное кубиками охлажденное сливочное масло и растереть в крошку. Выложить эту смесь на противень, утрамбовать и печь при 160 ˚С до золотистого цвета.

В сливочный крем добавить взбитые сливки и сахар, размешать.

Приготовить пудинг по рецепту. Добавить амаретто. Эту смесь соединить с сырной и убрать в холодильник на 20 минут. Готовый пудинг разложить по креманкам, украсить печеньем и орехами.

Картофельно-яблочный пудинг

Состав: *масло – 2 ст. ложки, мука (с дрожжами) – 22 5 г, картофель (пюре) – 20 г, молоко – 4 ст. ложки, яблоко (запеченое) – 5 шт., сахар (белый или коричневый) – по вкусу, чеснок—2 зубчика, сок лимона – 1/2 шт., сидр – 3 ст. ложки.*

Смешать масло с горячим картофельным пюре, добавить щепотку соли и муку, все хорошо перемешать. Затем добавить молоко и вымесить смесь в однородную густую массу.

Скатать из теста поленце, которое затем размять в полоску шириной 5–7 см. В центр полоски уложить яблоки, которые предварительно очистили, нарезали тонкими ломтиками и посыпали сахаром. К яблокам прибавить 2 бутона гвоздики, лимонный сок, сидр. Следите, чтобы начинка не сбыла слишком жидкой.

Края теста немного увлажните, соедините и прижмите. Накройте пудинг фольгой и готовьте на пару 2–2,5 часов. Готовый пудинг нарезать кусочками и подавайте с заварным кремом.

Пудинг с грецкими орехами

Состав: *грецкие орехи – 100 г, сливочное масло (мягкое) – 175 г, коричневый сахар – 175 г, творог (жирный) – 50 г, апельсиновый сок – 4 ст. ложки, соль – 1 щепотка, яйцо – 2 шт., мука – 120 г, мята и ягоды (для украшения).*

Орехи порубить, половину положить в форму, смазанную жиром. Смешать 50 г масла, 50 г сахара, творог,

2 ст. ложки апельсинового сока, соль и вскипятить. Половину массы выложить в форму. Взбить оставшееся масло и постепенно перемешать с оставшимся сахаром, яйцами, мукой и апельсиновым соком.

Положить тесто в форму, накрыть бумагой и закрепить ее. Поставить форму на водяную баню и оставить на 75 минут. Опрокинуть пудинг из формы и полить оставшимся соусом. Украсить мятой и ягодами.

Пудинг из тыквы

Состав: *тыква – 1 шт. (1,5 кг), яйца – 5 шт., сахар – 2 ч. ложки, сливочное масло – 1 ст. ложка, сухари – 1 ст. ложка, корица – 0,25 ч. ложки, сливки – по вкусу.*

Тыкву нарезаем на мелкие кубики, укладываем в кастрюлю, заливаем водой и варим на медленном огне до такой консистенции, чтобы тыкву было легко протирать через ситечко. Когда тыква сварится, сливаем воду через дуршлаг и даем стечь лишней жидкости. И протираем тыкву через сито. У нас должно получиться около трех стаканов тыквенного пюре. Теперь смешиваем его с измельченными сухарями, всыпаем сахар (лучше взять сахарную пудру), молотую корицу. Хорошо перемешиваем и даем остыть окончательно. Взбиваем яичные желтки, добавляем в них размягченное масло и вводим в основную тыквенную массу. Отдельно взбиваем яичные белки до стойкой пены и добавляем к тыкве. Полученную смесь выкладываем в подготовленную форму и запекаем в духовом шкафу до полной готовности.

Такая еда подается со сливками, тогда она получается более сочной.

Кокосовый пудинг-желе

Состав: *куриные яйца – 3 шт., яичные желтки – 2 шт., кокосовое молоко – 2 стакана, вода – по вкусу, сахарная пудра – 0,3 стакана.*

Такой пудинг можно выпекать не одним большим, а маленькими пудингами, чтобы при употреблении не резать на кусочки.

Можно выпекать в небольших специальных формочках. Указанная пропорция на 4 пудинга, которые нужно готовить одновременно.

На паровой бане готовим наше тесто для пудингов. Взбиваем венчиком яйца и желтки с сахарной пудрой, вливаем кокосовое молоко, капаем несколько капель розовой воды. Все, что нам требуется, это растворить сахарную пудру и получить стойкую однородную массу. После протираем ее через сито.

Теперь прогреваем духовой шкаф до 180 °С. Берем противень с высокими стенками, наливаем в него чуть-чуть воды, ставим четыре формочки, в каждую добавляем приготовленную смесь. Закрываем духовку, оставляя выпекаться. Для этого потребуется минут 15. Проверяйте, чтобы пудинг слегка затвердел в самом центре – тогда он готов. Из формочек вынимаем, даем остыть, но на стол подаем теплыми. Впрочем, можно и холодными – кому как нравится. Пудинги в итоге получаются просто божественными.

Мясной пудинг

Состав: *мясной фарш – 0,5 кг, лук репчатый – 1 головка, яйца – 3 шт., сливочное масло – 50 г, панировочные сухари, соль, перец, растительное масло.*

Яичные белки нужно отделить от желтков и взбить в пышную густую пену. Затем следует очистить, порезать лук и обжарить его до золотистой корочки на растительном масле. Яичные белки смешиваются с фаршем, затем сюда добавляется также и обжаренный лук. После этого в фарш необходимо аккуратно ввести белки и все тщательно перемешать. Далее, растительным маслом смазывается форма для выпекания, и в нее выкладывается фарш, все посыпается сверху панировочными сухарями. Мясной пудинг отправляется в духовку, разогретую до 180 °С, на полчаса. Перед подачей на стол можно посыпать зеленью.

Пудинг грибной с луком

Состав: *свежие шампиньоны – 500 г, средние картофелины – 5 шт., репчатый лук – 6 шт., растительное масло, соль, сметана (майонез).*

Свежие вымытые грибы порезать достаточно крупно, посолить и обжарить на растительном масле. Пережарить отдельно мелко порезанный репчатый лук. Картофель помыть и порезать тонкими кольцами.

В глиняную чашку или углубленную кастрюлю, смазанную растительным маслом укладывать слоями готовые грибы, лук и ломтики картофеля. Картофель посолить. После того, как выложите второй слой картофеля, посолить и смазать его сметаной или майонезом.

Выложить третий слой грибов, лука и картофеля, смазать сметаной или майонезом, запекать в духовке 45 минут при температуре 220–230 °С.

Шоколадный пудинг

Состав: *темный шоколад – 100 г, сливки – 250 мл, сливочное масло – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, мука – 100 г, яйца – 4 шт, растительное масло и ванильный сахар.*

Сливочное масло нужно размягчить, после чего растереть с мукой. Затем добавить сливки и полученную массу переложить в кастрюлю, довести до кипения. В кипящую смесь добавить измельченный шоколад (лучше потереть на терке), сахар, ванильный сахар – все еще раз довести до кипения при тщательном перемешивании. Далее кастрюлю с шоколадной смесью отставить в сторону, чтобы смесь остыла.

В это время можно заняться яйцами. Яичные белки отделяются от желтков, по отдельности взбиваются и добавляются в остывшую смесь. Ну, и наконец, растительным маслом смазывается форма для выпекания, и сюда выкладывается смесь для шоколадного пудинга. Форма отправляется в духовку, разогретую до 180 °С, на полчаса. Перед подачей к столу можно украсить пудинг потертым темным шоколадом. Кстати, готовить такой пудинг можно не только с темным, но и с молочным и даже белым шоколадом.

Шоколадный пудинг из мацы

Состав: *сладкое вино – 1/4 стакана, вода – 1/4 стакана, маца (куски) – 6–8 шт., шоколад – 50 г.*

На водяной бане растопите шоколад. Смешайте воду с вином. Пропитайте мацу половиной этой жидкости. А оставшуюся половину смешайте с растопленным шоколадом. Положите куски мацы один на другой, смазывая каждый кусок шоколадом. Оставшимся шоколадом обмажьте весь пудинг и украсьте его фруктами по вкусу.

Пудинг шоколадный с орехами

Состав: *хлеб пшеничный – 200 г, сливочное масло – 3 ст. ложки, грецкие орехи – 1 стакан, какао – 1 ст. ложка, яйцо – 8 шт., сухое красное вино – 50 г, мука – 2 ст. ложки, молоко – 2 стакана, сахар – 1 стакан, ванильный сахар – 1/2 ч. ложки, для подливы: мука – 2 ст. ложки, какао – 1 ст. ложка, сахар – 1/2 стакана, молоко – 2 стакана, вино красное сухое – 50 г.*

Пшеничный хлеб без корок, нарезать тонкими ломтиками и намочить в холодном молоке. Сливочное масло растереть с 1/2 стакана сахарного песка, добавить какао и яичные желтки (по одному), вымешать до получения однородной массы.

Вымоченный хлеб отжать, измельчить и перемешать с подготовленной массой. Осторожно ввести в полученную смесь яичные белки, взбитые с оставшимся сахарным песком, грецкие орехи, смешанные с мукой, вино или ром и ванильный сахар. Форму смазать маслом, наполнить массой, поставить в посуду с горячей водой и запечь в духовке. Подать с подливой. Для ее приготовления муку, сахарный песок, какао размешать с 1/2 стаканами холодного молока и вылить в кипящее молоко. Если подлива получится слишком густой, добавить еще молока. Когда подлива остынет влить в нее вино или ром.

Мятно-шоколадный пудинг с фундуком

Состав: *масло (мягкое) – 100 г, лесной орех (измельчить и слегка поджарить) – 75 г, кленовый сироп – 4 ст. ложки, темный шоколад (мелкими кусочками) – 100 г, коричневый сахар – 100 г, яйцо (слегка взбить) – 3 шт., блинная мука – 75 г, разрыхлитель теста – 1 ч. ложка, какао-порошок – 1 ч. ложка, белые хлебные крошки (свежие) – 75 г.*

Смазать маслом 6 маленьких керамических формочек. Смешать 3 ст. ложки поджаренных лесных орехов с кленовым сиропом, положить 1 ст. ложку этой смеси в каждую формочку. Растопить 75 г шоколада на паровой бане.

Взбить вместе сахар с маслом. Постепенно добавить яйца. Просеять вместе муку, какао-порошок и порошок для выпечки, смешать со смесью из масла, сахара и яиц, используя большую металлическую ложку. Добавить растопленный шоколад, оставшиеся маленькие кусочки шоколада, лесные орехи и хлебные крошки.

Выложить смесь в формочку, заполнив 2/3 части формы. Накрыть каждую формочку фольгой и поставить их в пароварку или в кастрюлю с водой, доходящей до половины высоты форм.

Накрыть крышкой и готовить 30–40 минут, пока пудинг не поднимется. Убрать фольгу. Пудинг должен быть твердым при прикосновении. Выложить пудинги и подавать с кленовым сиропом, сливками или заварным кремом.

Кофейно-шоколадный пудинг

Состав: *молоко – 125 мл, сливки – 125 мл, соль – 1 щепотка, горький шоколад – 100 г, кофе – 125 мл, сахар-песок – 1 ст. ложка, корица (молотая) – 1 щепотка, крахмал – 2 ст. ложки.*

В кастрюле смешать молоко, сливки, соль и вскипятить. Добавить измельченный на кусочки шоколад и расплавить в смеси. Перемешать до однородной массы кофе с сахарным песком, корицей и крахмалом. Добавить в еще горячее молоко с шоколадом и, помешивая, вскипятить. Сполоснуть холодной водой 4 формочки. Выложить туда пудинг и дать ему остыть. Поставить в холодильник.

Чтобы отделить пудинг от формочки, их следует поместить в горячую воду и поддеть ножом. Опрокинуть на тарелки и украсить орехами или ягодами.

Шоколадный пудинг из манки

Состав: *молоко – 500 мл, сахар – 100 г, молочный шоколад – 50 г, сливочное масло – 1 ч. ложка, манная крупа – 100 г, соль – 1 щепотка.*

В горячее молоко опустить натертый на крупной терке шоколад. Добавить в молоко сахарный песок, масло и щепотку соли. Помешивая, довести до кипения. Постепенно, тонкой струйкой всыпать манку. Постоянно мешать и варить на маленьком огне 10 минут. Форму ополоснуть холодной водой и выложить в нее пудинг. Когда остынет, поставить в холодильник (на 1,5–2 часа).

Готовый пудинг выложить на тарелку. Пудинг шоколадный можно украсить рисунком через трафарет, посыпав какао или растворимым кофе, или посыпать тертым шоколадом.

Шоколадный пудинг с черносливом

Состав: *сливочное масло – 75 г, коричневый сахар – 150 г, яйцо – 2 шт, блинная мука – 150 г, какао порошок – 25 г, сода – 1/2 ч. ложки, черный шоколад (кусочками) – 110 г, чернослив (порезанный) – 110 г; для соуса: черный шоколад – 110 г, заварной крем (готовый), белый шоколад – 110 г.*

Смазать маслом формочки для пудинга вместимостью и проложить пергаментом. Взбить масло, сахар, яйца, муку, какао и соду. Перемешать с шоколадом и черносливом. Переложить в форму и разровнять лопаточкой. Сверху положить 2 круга пергамента и завернуть фольгой. Обвязать форму веревкой, чтобы фольга не падала.

Наполнить большую кастрюлю наполовину водой и довести до кипения, затем аккуратно опустить в нее пудинг. Накрыть и готовить на пару в течение 1 часа 45 минут, подливая водой, если необходимо.

Чтобы сделать соус: растопить шоколад в миске над кастрюлей с кипящей водой и перемешать с половиной подогретого заварного крема. Затем аккуратно растопить белый шоколад и перемешать с оставшимся кремом. Перевернуть пудинг на тарелку, полить двумя соусами и подавать.

Шоколадный пудинг с начинкой

Состав: *шоколадное печенье (раскрошенное) – 200 г, грецкие орехи (измельченные) – 1/2 стакана, полусладкий шоколад – 50 г, сливочное масло – 2 ст. ложки, малиновый джем – 5 ст. ложек, для начинки: сахарный песок – 1,4 стакана, яйцо – 5 шт., мука – 3/4 стакана, разрыхлитель – 1/2 ч. ложки, ванильная эссенция – 1/2 ч. ложки, порошок какао – 1/2 стакана, малиновый джем – 2 ст. ложки, сливочное масло (растопленное) – 3 ст. ложки, творог – 450 г, сметана – 2/3 стакана.*

Шоколад смешать с маслом, растопить на водяной бане. Смешать растопленную массу с крошками печенья и ядрами орехов. Выложить в глубокую разборную форму (диаметром 20 см). Плотно прижать массу ко дну и стенкам, дать охладиться.

Для начинки взбить 2 яйца с сахарным песком (1/2 стакана), постепенно втереть муку, 1/4 ч. ложки ванильной эссенции, порошок какао, малиновый джем, масло.

Противень смазать маслом и выложить пергаментной бумагой. Поместить тесто слоем на противень и разровнять поверхность. Выпекать в духовке при 180 °С около 20 минут. Переставить противень на решетку для охлаждения, духовку не выключать. Остывший корж разрезать на квадратики-печенье.

Растереть творог с сахарным песком (3/4 стакана) и ванильной эссенцией (1/4 ч. ложки), постепенно добавить 3 яйца и влить сметану. Размешать в однородную массу, затем осторожно всыпать квадратики печенья.

Выложить начинку в форму на шоколадную основу, разровнять поверхность. Поставить на противень, поместить в духовку и выпекать около 1 часа при температуре 180 °С. Выключить духовку и оставить в ней пудинг еще на 20 минут.

Переставить форму на решетку, отделить края пудинга от стенки острым ножом, дать охладиться. Поместить в холодильник на 2 часа. Затем снять стенки формы, переложить пудинг на блюдо. Смазать верх подогретым малиновым джемом и снова поставить пудинг в холодильник на 20 минут.

Пудинг из какао с сухарями

Состав: *сухари белые (мелкие) – 1 стакан, какао – 3 ст. ложки, масло – 2 ст. ложки, яйцо – 2 шт., молоко – 1/2 стакана, ром – 1 ст. ложка, мука – 2 ст. ложки, сода – на кончике ножа.*

Сухари залить теплым молоком, дать набухнуть. Масло растереть с сахаром в пену, добавив яичные желтки. Во взбитую массу добавить какао, муку, соду, ром и набухшие сухари. Яичные белки взбить в очень густую пену и ввести в массу. В смазанную жиром, посыпанную сухарями форму положить подготовленную массу и выпечь ее в горячей духовке или прогреть на водяной бане – под кипящей водой.

Пудинг будет готов, когда он отойдет от краев формы, а введенная в центр его лучина останется сухой. Подавать пудинг с молоком или ванильным соусом.

Шоколадный пудинг с орехом пекан

Состав: *мука – 240 г, разрыхлитель – 2 ч. ложки, соль – 0,5 ч. ложки, сахар – 180 г, какао – 6 ст. ложек, молоко – 120 мл, масло сливочное – 30 г, ванилин – 1 ч. ложка, орехи пекан – 120 г, коричневый сахар – 240 г, вода – 360 мл.*

Просеять в небольшую миску муку, добавить разрыхлитель, соль, сахар и 2 ст. ложки какао. Добавить молоко, растопленное масло и ванилин, перемешать до однородной массы. Добавить рубленый пекан, перемешать. Выложить массу слоем в неглубокую форму для выпечки. Смешать в маленькой миске коричневый сахар с оставшимися 4 ст. ложками какао. Равномерно посыпать смесью шоколадную массу. Полить сверху кипятком. Не перемешивать. Поставить в, разогретую заранее до 180 ˚С, духовку на 40 минут.

Подавать горячим, с ванильным мороженым.

Пудинг фруктово-ягодный

Состав: *фрукты (персики, нектарины и т. п.) – 3 шт. среднего размера, ягоды (лучше земляника или малина) – 250 г, ликер (ягодный) – 3 ст. ложки, яйцо (желтки) – 4 шт., вода – 2 ст. ложки, сахар – 50 г.*

Фрукты порежьте небольшими дольками и выложите их в миску. Добавьте к ним 2 ст. ложки ликера и хорошо перемешайте. Желтки разотрите с сахаром, ложкой ликера, водой и поставьте на водяную баню. Желтковую массу взбивайте 5—10 минут, пока она не начнет нагреваться.

Затем подготовленные фрукты и ягоды разложите в формочки для выпекания и залейте желтковым соусом. Выпекайте в предварительно разогретой духовке около 2–3 минуты.

Пудинг с вишнями

Состав: *вишня – 1 стакан, сдобные булочки – 200 г, молоко – 3,4 стакана, сливочное масло – 3 ст. ложки, сахар – 2–3 ст. ложки, яйцо (желтки) – 3 шт, цедра половинки лимона, панировочные сухари – 1 ст. ложка, вишневый сироп для пропитки.*

Сдобные булочки поломать, залить их молоком и оставить на 20 минут. Затем отцедить молоко и протереть булки через сито. Взбить до рыхлого состояния масло с сахаром, постоянно помешивая, постепенно ввести в масло желтки, кашеобразную массу из булочек, отцеженное молоко, лимонную цедру, очищенные от косточек вишни и взбитые в крепкую пену белки. Получившуюся смесь переложить в небольшую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями и запечь на сильном жару в духовке.

Пудинг черешневый

Состав: *темная черешня – 600 г, сливочное масло – 125 г, сахарный песок – 125 г, миндаль – 100 г, соль – 1 щепотка, сдобные булочки (черствые) – 150 г, молоко – 100 г, яйцо – 4 шт., ароматное вино или ликер – 2 ст. ложки.*

Освободите черешни от косточек. Смешайте размягченное сливочное масло с сахаром, чтобы получилась однородная смесь. Добавьте измельченный миндаль и соль. Замочите в теплом молоке сдобные булочки, раздавите их вилкой и смешайте с масляно-сахарной смесью. Затем введите по одному яйцу, взбитому вилкой, и черешню.

Смажьте форму маслом и заполните ее этой смесью. Пеките 45 минут при температуре 180 ˚С. Готовый горячий пудинг сбрызните вином или ликером. Подавайте охлажденным.

Пудинг фруктовый

Состав: *молоко – 2 стакана, сахар – 150 г, рис – 100 г, апельсины – 40 г, мандарины – 40 г, яблоки – 30 г, черешня – 20 г, бананы – 40 г, повидло абрикосовое – 20 г, ванилин – по вкусу.*

Рис отваривают в подслащенном молоке, ароматизируют его ванилином, выкладывают в форму и охлаждают. В кастрюлю вливают 1–1,5 стакана воды, добавляют сахар, доводят до кипения, кладут нарезанные кубиками апельсины, мандарины, яблоки, черешни из компота или варенья, проваривают их несколько минут и вынимают шумовкой. Затем проваривают несколько минут нарезанные продолговатыми кусочками бананы. Форму с рисом опрокидывают на блюдо, украшают фруктами и бордюром из бананов.

Суп, в котором варились фрукты, проваривают для сгущения, и, добавив в него абрикосовое повидло, мешают до получения однородной массы. Полученным сиропом поливают пудинг перед подачей.

Пудинг клубничный

Состав: *клубника – 750 г, сахар – 100–125 г, молоко – 2 стакана, соль, крахмал – 1 стакан, яйцо (белок) – 2–3 шт., ванилин*

Мытые ягоды подсушить и размять. Сахар, молоко, соль, крахмал смешать и при непрерывном помешивании варить на медленном огне до загустения. Добавить ванильный сахар и размешать. Полученный пудинг охладить и смешать с ягодами клубники. Можно посыпать рублеными орехами.

Пудинг грушевый

Состав: *груши – 12 шт., сахар – 0,5 стакана, корица – щепотка, гвоздика – 3–4 шт., вода – 1/4 стакана, вино – 1/2 стакана, яйцо (желток и белок) – 6 шт., масло – 1 ст. ложка, белая булка – 130 г, молоко, лимонная цедра.*

Чистые груши нарезать ломтями, засыпать их сахаром, добавить щепотку корицы, бутоны гвоздики, влить воду, вино, варить в кастрюле на сильном огне, пока не выкипит сок. Остудить.

Затем желтки яиц растереть добела с 1/4 стакана сахара, смешать с 1 ложкой масла, 1/4 фунта белой булки с молоком, лимонной цедры, размешать, положить 6 взбитых белков. Слой пудинговой массы сложить в форму, на неё положить слой груш, затем снова слой массы и так до верха. Испечь в духовке, обсыпать сахаром.

Пудинг замороженный рождественский

Состав: *изюм – 1/2 стакана, кишмиш – 1/2 стакана, смородина – 1/2 стакана, вишня консервированная – 1/4 стакана, смесь цукатов – 1/4 стакана, сок фруктовый – 1/4 стакана, миндаль – 1/4 стакана, корица – 1 ч. ложка, мускатный орех – 1 ч. ложка, сливки взбитые – 1/2 стакана, мороженое шоколадное – 4,25 стакана.*

Смешать в миске фрукты, сок, специи, накрыть и оставить на ночь. На следующий день добавить миндаль, взбитые сливки и мороженое. Переложить смесь в форму, накрыть фольгой и заморозить. По всем правилам пудинг должен замораживаться, по крайней мере, неделю. Перед подачей на стол форму ненадолго погрузить в горячую воду и перевернуть пудинг на тарелку и украсить.

Пудинг рождественский сливовый

Состав: *мука пшеничная – 1 стакан, сухари – 2,5 стакана, нутряное сало – 120 г, яйцо – 3 шт., морковь – 1шт., сахар коричневый – 1/2 стакана, яблоко – 1 шт., миндаль очищенный резаный – 1/2 стакана, консервированный имбирь в сиропе – 60 г, миндаль перетертый – 1/8 стакана, орехи грецкие – 1/2 стакана, вишня консервированная – 3/8 стакана, изюм – 1/3 стакана, смородина сушеная – 3/8 стакана, изюм белый – 3/8 стакана, цукаты фруктовые консервированные – 120 г, слива – 4 шт., сок и цедра одного лимона, смесь специй для пудинга – 1,5 ч. ложки, разрыхлитель теста – 3/4 ч. ложки, эль – 1/2 стакана.*

В большой миске смешать все ингредиенты блюда. Перед этим морковь и яблоко очистить и потереть на терке. Смазать жиром две или четыре формы и наполнить этой массой на 7/8 объема. Аккуратно накрыть формы вощеной бумагой или фольгой. Поставить емкости на водяную баню, так, чтобы вода доходила лишь до половины формы. Пудинг готовиться на пару, на умеренном огне в течение 5—10 часов в зависимости от размера, пока тесто не уплотнится.

Пудинг может храниться 2–3 месяца в прохладном, сухом месте, под фольгой или бумагой. Периодически рекомендуется сбрызгивать его ромом или бренди. Перед подачей на стол пудинг следует разогреть на пару.

Пудинг рождественский кокосовый

Состав: *мука – 1 стакан, стружка кокосовая – 20 г, смесь специй для пудинга – 1,5 ч. ложки, имбирь измельченный – 3/4 ч. ложки, корица – 3/4 ч. ложки, хлеб белый – 180 г, сало нутряное – 180 г, сахар коричневый – 1 стакан, сухофрукты – 600 г, яйца – 4 шт., патока черная – 1,5 ст. ложки, чай – 7,5 ст. ложек, морковь – 1 шт., яблоко – 1 шт., сок и цедра одного лимона.*

Смешать все ингредиенты в большой миске и выложить в две смазанные жиром формы. Перед этим морковь и яблоко очистить и натереть на терке. Накрыть фольгой и зафиксировать ее ниточкой. Готовить пудинг на водяной бане (вода должна покрывать 3/4 формы) в течение 5-ти часов, каждый час, подливая воду. Снять фольгу и дать пудингу остыть, не вынимая его из бани, после чего перевернуть форму и вытряхнуть пудинг на тарелку. Остудить и хранить в холодильнике, завернутым в фольгу. Перед подачей на стол разогреть на водяной бане.

Пудинг черешневый по-эльзасски

Состав: *черешня – 600 г, сливочное масло – 135 г, сахар – 125 г, миндаль (измельченный) – 100 г, соль – щепотка, черствые сдобные булочки – 150 г, молоко – 100 г, яйцо – 4 шт, ароматное вино или ликер – 2 ст. ложки* Освободите черешни от косточек. Смешайте мягкое сливочное масло с сахаром, чтобы получилась однородная смесь. Добавьте миндаль и соль. Замочите в теплом молоке сдобные булочки, раздавите их вилкой и смешайте с масляно-сахарной смесью. Затем введите по одному яйцу, взбитому вилкой, и черешню. Смажьте форму маслом. Пеките 45 минут при температуре 180 ˚С.

Готовый горячий пудинг сбрызните вином или ликером. Подавайте охлажденным.

Клубника и ревень с ванильным пудингом

Состав: *ревень – 150 г, ванильный сахар – 1 пакетик, сахар – 6 ст. ложек, апельсиновый сок – 50 мл, лимонный сок – 2 ст. ложки, крахмал – 1 ч. ложка, порошок (для приготовления ванильного пудинга) – 1 упаковка, молоко – 50 мл, клубника – 300 г, корица – 1/2 ч. ложка*

Ревень промыть, почистить порезать на мелкие кусочки. Сложить в кастрюлю и добавить ванильный сахар, 2 ст. ложки сахара, апельсиновый и лимонный сок. Оставить на 15 минут. Затем кастрюлю с ревенем нагреть, добавить к нему крахмал и дать один раз подняться. Потушить в течение 10 минут на среднем огне. В молоко высыпать порошок для приготовления пудинга и 2 ст. ложки сахара. Довести до кипения при непрерывном помешивании и снять с огня, когда масса уплотнится и начнет пузыриться. Слегка остудить. Клубнику разрезать пополам. Посыпать сверху остатками сахара, дать немного пропитаться. Смешать с остывшим компотом из ревеня. Уложить в креманки слоями клубнику, смешанную с ревенем, и пудинг.

Сливовый пудинг

Состав: *яйцо – 2 шт., масло – 1/2 стакана, коричневый сахар – 1 стакан, сливы – 2 стакана, мука – 1 стакан, соль – 1/8 ч. ложки, сода – 1 ч. ложка, карри – 0,5 ч. ложки, молоко – 1 ст. ложка; для крема: яйцо – 1 шт., растопленное масло – 5 ст. ложек, сахар – 1,5 стакана, густые (30 %) сливки – 1 стакан.*

Сварить сливы и сделать из них пюре. Взбить яйца. Растопить масло. Смешать яйца, масло и сахар. Смешать это со сливовым пюре. Просеять муку с солью. Растворить соду в молоке. Добавить карри, все смешать.

Выложить в смазанную маслом форму, накрыть фольгой, поместить форму в емкость с горячей водой и запекать на пару в духовке 1,4 часа при 180 ˚С. Подать с кремом.

Для крема: взбить в пену яйцо, сбивая, добавить масло, добавить сахарную пудру, смешать, добавить взбитые сливки. Охладить.

Сливовый пудинг с корицей

Состав: *сливы – 500 г, сахар – 200 г, сок и цедра – 2 лимонов, красный желатин – 6 листов, сливовица – 4 ст. ложки, молотая корица – 1 щепотка, ванильный сахар – 2 пакетика, миндаль – 100 г, сливки – 1/2 стакана.*

Сливы освободить от косточек, залить 1/4 литра воды и варить на слабом огне, прикрыв крышкой, 20 минут. Затем размять до пюре. Смешать пюре с лимонным соком, сахаром и цедрой.

Размочить желатин в холодной воде. Медленно разогреть пюре на слабом огне и добавить сливовицу, корицу и ванильный сахар. Растворить набухший желатин в 1/2 литра горячей воды и добавить в пюре.

Промыть форму холодной водой, перемешать массу, уложить в форму и поставить в холодильник на 4 часа.

Перед тем, как подавать к столу, посыпать миндалем и украсить пудинг взбитыми сливками.

Пудинг с фейхоа и имбирем

Состав: *фейхоа – 10 шт., вода – 1 стакан, сахар – 2 ст. ложки, гвоздика молотая – 1/4 ч. ложки, молотый имбирь – 1,5 ч. ложки, мука – 1 стакан, пекарский порошок – 1,5 ч. ложки, масло сливочное – 100 г, сахар – 1/2 стакана, яйцо – 1 шт., молоко – 1/2 стакана*

Ягоды фейхоа без кожицы, нарезать тонкими пластинками и поместить в небольшую кастрюлю вместе с водой, сахаром и гвоздикой. Нагревать в течение 5–7 минут до размягчения ягод.

Муку просеять, соединить с разрыхлителем и порошком имбиря. Сахар растереть с маслом до растворения. Смешать с маслом слегка взбитое яйцо, после чего соединить со всеми сухими ингредиентами рецепта. Постепенно, помешивая, влить молоко. Выложить получившуюся массу в огнеупорную форму, сверху поместить дольки фейхоа (без жидкости). Запекать при 180 ˚С до золотистого цвета (около 35 минут).

Пудинг из чернослива

Состав: *чернослив—200 г, сухари белого хлеба – 2 горсти, молоко, яйцо (желток) – 4 шт., сахар – 2 ст. ложки, яйцо (белок) – 4 шт.*

Чернослив без косточек сварить, не сильно разваривая, мелко нарезать. 2 горсти сухарей белого хлеба намочить в молоке, отжать, растереть в гладкое тесто. Смешать с черносливом. Растереть 4 желтка с 2 ст. ложками сахара до бела, смешать с хлебом. Взбить белки, вмешать в тесто. Выпекать на пару в форме.

Паровой абрикосовый пудинг

Состав: *белые хлебные крошки – 125 г, сливочное масло – 125 г, коричневый сахар – 60 г, блинная мука – 30 г, абрикосовый джем – 6 ст. ложек, яйца – 2 шт., сода пищевая – 1 ч. ложка, очень спелые абрикосы – 6 шт.*

Растопите сливочное масло и смешайте с джемом. Хлебные крошки смешайте с мукой, сахаром и содой. Взбейте яйца и влейте их в смесь. Абрикосы нарежьте ломтиками и выложите их в хлебную массу вместе и растопленным джемом и маслом. Все перемешайте и уложите в форму для пудинга, смазанную маслом. Закройте форму фольгой и тщательно завяжите в большую полотняную салфетку.

Кастрюлю наполните водой наполовину и поместите в нее форму с пудингом. Варите блюдо два с половиной часа, по необходимости подливая в кастрюлю воду. Готовый пудинг слегка охладите в форме и переверните на блюдо. Подавайте десерт с заварным кремом.

Банановый пудинг

Состав: *сахар – 100 г, бананы – 3 шт., яйца—2 шт., измельченные сухари – 150 г, сливочное масло – 100 г, ананасовый сок – 150 г, половинка лимона, ванильный сахар, сахарная пудра, растительное масло.*

Желтки соединяют с сахаром, ванильным сахаром и со сливочным маслом – все взбивают до пышной и густой массы. Затем очищают и измельчают бананы (лучше взбить при помощи блендера), и добавляют к сливочно-сахарной массе. Потом в смесь нужно добавить измельченные сухари и сок из ананасов – все тщательно перемешать и отставить в сторонку. Далее в густую пышную пену взбивают яичные белки, которые также нужно добавить в полученную ранее смесь. Форму для запекания тщательно смазывают растительным маслом – сюда выкладывают пудинговую смесь. Пудинг отправляют в духовку, предварительно разогретую до 180 ˚С, на полчаса. Перед подачей к столу можно украсить орешками и кусочками бананов, а можно просто посыпать сахарной пудрой.

Пудинг из круассанов с кленовым сиропом

Состав: *круассаны – 4 шт., смесь молока и сливок в равных частях – 2 стакана, сливки жирные – 2 стакана, щепотка соли, стручок ванили, разделенный вдоль, яйцо – 6 шт., сахар гранулирований – 1 стакан, сироп кленовый – 1/2 стакана.*

Круассаны порезать кубиками и подсушить в духовке минут 10–15 до хрустящего состояния. Смешать сливки, молоко, соль и ваниль и разогреть на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы масса не пригорела и не пристала ко дну кастрюли. Довести смесь почти до кипения, потом убрать огонь и оставить на плите на 10 минут. Взбить яйца с сахаром и, не прекращая взбивать, ввести горячую сливочную массу. Этой массой залить круассаны на 15 минут (стручок ванили следует извлечь). Выложить пудинг в форму, предварительно смазав стенки формы маслом и застелив пищевой полиэтиленовой пленкой. Дать постоять в холодильнике минимум полчаса (можно оставить на ночь). Разогреть духовку до 350 °С. Поставить форму в горячую водяную баню и выпекать пудинг полчаса, пока он не станет плотным и не покроется сверху золотистой корочкой. Остывший пудинг поставить в холодильник минимум на 4 часа, потом вынуть из формы и порезать. Кусочки пудинга разложить в емкости для микроволновой печи и закрыть пленкой. Перед подачей на стол разогреть пудинг в микроволновой печи, полить горячим кленовым сиропом. Подавать с ванильным мороженым.

Йогуртовый пудинг с персиками

Состав: маскарпоне – 250 г, йогурт натуральный – 250 г, сахарная пудра – 120 г, бананы – 2 шт., персики консервированные – 2 шт., печенье сухое бисквитное – 8 шт., крепкий кофе – 100 мл, голубика – 125 мг.

Смешать маскарпоне с половиной йогурта и сахарной пудрой, затем взбить миксером 1,5 мин до однородности. Из оставшегося йогурта и бананов в блендере взбить пюре, затем смешать смесь с взбитым маскарпоне.

Персики нарезать тонкими дольками, слегка пропитать кофе.

В пиалу выложить немного крема, затем положить печенье и голубику с парой долек персика, затем ещё слой. Пиалы поставить на полчаса в холодильник. Затем подавать к столу

Сыр маскарпоне можно приготовить и в домашних условиях. Для этого понадобится 1 л сливок не менее 25 % жирности (без содержания растительных масел) и 3 ст. ложки лимонного сока. Нагреваем сливки на водяной бане где-то до 90 градусов и после этого добавляем лимонный сок. Затем ставим на медленный огонь и через 15 минут перекладываем полученную массу в сложенную в 6 раз марлю и оставляем на ночь в холодильнике. А утром маскарпоне уже готов к употреблению.

Пудинг из абрикосов (персиков)

Состав: *абрикосы (без косточек) – 900 г, сахар – 4 стакана, яйцо (желтки) – 8 шт., пшеничная мука – 1 ст. ложка, рисовая мука – 1 ст. ложка, сливочное масло – 110 г, ром – 1 рюмка, яйцо (белок) – 2 шт.*

Освободить свежие абрикосы от косточек, сварить. Протереть сквозь сито. Для пюре взять 4 стакана сахара-песка, варить до покраснения и тестообразной густоты.

Положить в него желтки, столовую ложку пшеничной муки, ложку рисовой (картофельной) муки, сливочное масло, взбить, довести до горячего состояния и влить рюмочку рома, положить 2 взбитых белка, переложить в форму с маслом и осыпанную рисовой мукой, варить на водяной бане 1 час. Пудинг полить сладким сиропом..

Пудинг из мака

Состав: *мак (белый) – 1,5 стакана, сахар – 1,25 стакана, миндаль (горький) – 10–12 шт., яйцо (белок, желток) – 10 шт.*

Перемыть белый мак, обварить кипятком, истолочь его с сахаром, толчёным горьким миндалем. Мешать лопаточкой, вбивая по одному 10 желтков, а затем пену 10 взбитых белков.

Переложить массу в треугольную форму и поставить в духовку на 30 минут. Посыпать сахаром.

Пудинг яблочный

Состав: *яблоки – 6–8 шт., сахар – 120 г, мука—55 г, овсяные хлопья – 55 г, корица (порошок) – 3/4 ч. ложки, мускатный орех – 3/4 ч. ложки, сливочное масло (мягкое) – 3 ст. ложки.*

Очищенные яблоки нарезать дольками. Смазать маслом сковороду и разложить на ней яблоки. Смешать все остальные составные части и поместить поверх яблок. Печь в горячей печи, пока не покроется румяной корочкой. Подавать пудинг теплым с ванильным мороженым.

Летний пудинг

Состав: *черный хлеб (тонкие ломтики) – 8 шт, красная смородина – 110 г, малина – 450 г, сахарная пудра – 175 г, вода – 275 г.*

Следует смазать форму небольшим количеством растительного масла. Удалить с хлеба корку и уложить хлеб на дно и вдоль стенок кусками нужной формы и размера. Оставить несколько ломтиков для верха.

Перебрать красную смородину и малину. Растворить сахарную пудру в воде и довести до кипения, положить ягоды, снова довести до кипения, снять с огня, оставив ягоды в горячем сиропе. Процедить и выложить половину ягод на хлеб в форме, накрыть оставшимися ломтиками. Влить достаточное количество сиропа, чтобы хлеб пропитался, но не стал слишком мокрым. Накрыть пудинг тарелкой, поставить на нее груз и поместить в холодное место.

На следующий день загустить оставшийся сироп кукурузным крахмалом (1 ст. ложка) и охладить. Переложить пудинг на блюдо, полить частью соуса, остальной соус подать отдельно.

Пудинг из саго с яблоками и вареньем

Состав: *саго – 40 г, масло сливочное – 5 г, яблоки – 30 г, яйцо – 1 шт., сахара – 15 г, молоко – 60 г, варенье – 30 г.*

Саго промыть, положить в кипящую слегка подсоленную воду и, помешивая деревянной ложкой, варить до полуготовности; затем саго откинуть на сито, переложить в кастрюлю, залить молоком и варить до готовности. В сваренное саго положить яичные желтки, растертые с сахаром, мелко нарезанные антоновские яблоки, сливочное масло, хорошо перемешать и запечь.

При подаче пудинг полить вареньем, которое предварительно разогреть.

Пудинг с крыжовником и киви

Состав: *крыжовник – 400 г, крахмал – 30 г, сидр – 200 мл, полстручка ванили, корица (палочка) – 1 шт. (3 см), гвоздичный перец – на кончике ножа, лимонная корка (натертая) – 1 ч. ложка, лимонный сок – 1 ст. ложка, сахар – 3 ст. ложки, киви – 2 шт., сливки – 125 мл.*

Киви очистить от кожуры, ягоды крыжовника промыть. Крахмал развести в сидре. Сделать продольный надрез на стручке ванили, вынуть мякоть. Все ингредиенты, включая стручок и мякоть ванили, кроме киви, выложить в форму и поставить в разогретую духовку на 10 минут в открытом виде. Несколько раз перемешать, стручок ванили и палочку корицы убрать. Киви нарезать кусочками и добавить к пудингу. Подавать со взбитыми сливками.

Пудинг из яблок и кабачков

Состав: *яблоко – 1 шт., кабачок – 1 шт., молоко – 1 ст. ложка, масло или маргарин – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., сахар – 2 ч. ложки, крупа манная – 2 ч. ложки.*

Кабачок очистить, нашинковать и потушить с молоком и маслом до полуготовности. Затем добавить нашинкованные яблоки, сахар и тушить еще 5 минут, после чего всыпать манную крупу, подержать кастрюлю под крышкой на краю плиты 5—10 минут и слегка охладить. После чего добавить желток и взбитый белок, замесить, выложить в формочку, смазанную маслом и запечь. Подавать со сметаной.

Мандариновый пудинг

Состав: *мандарины – 3 шт., сахар – 100 г, кукурузный крахмал – 5 ст. ложек, желе из боярышника (порезанное кубиками) – 50 г.*

Очищенные мандарины разделить на дольки. Снять с долек пленку, удалить семена и порезать. Налить 1,25л воды в кастрюлю. Добавить сахар и довести до кипения. Снять пену. Добавить разведенный крахмал (в 5 ст. ложках воды) и готовить до загустения. Смешать с мандаринами, разложить по отдельным пиалам и добавить желе из боярышника.

Пудинг красный с ванильным соусом

Состав: *клубника – 500 г, красная смородина – 250 г, цедра от 1/4 лимона, сахарный песок – 125 г, вода – 125 г, саго (мелкий) – 60 г, малина – 150 г, ликер (из черной смородины) – 200 г, молоко – 250 г, яйцо (желток) – 3 шт., ванилин – 1/4 ч. ложки.*

Промытые клубнику и смородину вместе с лимонной цедрой, 75 г сахара и водой положить в кастрюлю и, закрыв крышкой, варить в течение 10 минут на полной мощности, затем пропустить через сито. Снова положить в кастрюлю и варить в течение 2 минут на полной мощности, затем всыпать саго. В закрытой посуде уварить в течение 30 минут на слабой мощности. При этом перемешать через 10 и через 20 минут. Малину быстро промыть и обсушить. Через 25 минут добавить ягоды в пудинг.

Готовый пудинг заправить смородиновым ликером, перелить в порционные вазочки и поставить охлаждаться.

Для соуса: незадолго перед подачей пудинга к столу в кастрюле довести до кипения молоко и кипятить в течение 3 минут на полной мощности. В кастрюле растворить желтки с ванилином и оставшимся сахаром, пока сахар полностью не растворится. Затем тонкой струйкой, размешивая венчиком, влить горячее молоко. Соус варить еще в течение 2 минут на средней мощности, затем подать в теплом виде к холодному пудингу.

Пудинг с клубникой и абрикосами

Состав: *клубника – 250 г, абрикосы – 250 г, цедра 1 лимона, сахар (для крема) – 3 ст. ложки, сахар (для пудинга) – 50 г, сок красной смородины – 130 мл, крахмал —2 ст. ложки, молоко – 400 мл, ванильный сахар – 1 ч. ложка, желатин – 8 г, яйцо (желток) – 4 шт., сливки (жирные) – 200 мл, грильяж – 50 г, мелисса – 1 веточка, фейхоа или виноград (для оформления).*

Промытую клубнику разрежьте пополам. У абрикосов удалите косточки и кожицу, мякоть нарежьте дольками. Фрукты залейте 80 мл сока красной смородины, добавьте цедру, сахар и вскипятите. Крахмал перемешайте с оставшимся соком, тонкой струйкой добавьте к фруктам, постоянно помешивая. Вскипятите и охладите.

Для крема желатин замочите в 100 мл холодной воды. Молоко вскипятите, добавив ванильный сахар, немного охладите. Желтки и сахар взбейте на водяной бане. Помешивая, влейте молоко, слегка охладите. Добавьте желатин и нагревайте массу до полного растворения желатина. Крем охладите и дайте ему немного затвердеть. Сливки взбейте, грильяж растолките. Сливки и грильяж добавьте в крем, перемешайте.

При подаче разложите в 4 вазочки слоями грильяжный крем и охлажденный пудинг. Оформите листиками мелиссы и ягодами.

Пудинг с бананами и имбирем

Состав: *растительное масло, имбирный сироп – 2 ст. ложки, патока – 2 ст. ложки, белый хлеб (крошки) – 70 г, блинная мука – 150 г, имбирь (молотый) – 1/2 ст. ложки, растительный жир – 25 г, сахар – 75 г, банан (большой спелый) – 1 шт., имбирь (порезанный маленький кусочками) – 4 куска, молоко – 100 мл.*

В смазанную маслом формочку для пудинга вместимостью влить имбирный сироп и патоку. В отдельной миске смешать крошки белого хлеба, муку, молотый имбирь, жир и сахар. Размять банан и добавить к смеси вместе с имбирем. Добавить молоко и замесить довольно плотную смесь.

Выложить получившуюся массу в формочку и накрыть пергаментом и двойным слоем фольги со складкой в центре. Закрепить веревкой, делая ручку, чтобы форму было удобно поднимать.

Поставить формочку в кастрюлю и налить в кастрюлю кипящую воду так, чтобы она доходила до середины формы. Накрыть и готовить 1,5 часа на медленном огне. Долить воды, если необходимо.

Вытащить форму из кастрюли, снять фольгу и бумагу. Аккуратно вывернуть пудинг на тарелку. Подавать с патокой или с заварным кремом.

Паровой пудинг из хурмы с коричным английским кремом

Состав: *мука пшеничная – 1,5 стакана, разрыхлитель – 1,5 ч. ложки, имбирь (молотый) – 1/2 ч. ложки, орех мускатный – 1/4 ч. ложки, корица (молотая) – 1/4 ч. ложки, соль морская – 1/4 ч. ложки, сахар – 2 стакана, масло сливочное – 1/2 стакана, яйцо – 2 шт., хурма – 2 шт., джем абрикосовый – 1/4 стакана, сок лимонный – 1 ст. ложка, молоко – 2 стакана, корица (палочка) – 1 шт., яйцо (желток) – 6 шт.*

Чтобы приготовить английский крем, палочку корицы следует залить молоком, довести до кипения и оставить под крышкой на 1 час. Растереть желтки с 5 ст. ложками сахара и щепоткой соли. Ковш с молоком вернуть на плиту, довести до кипения и аккуратно, тонкой струйкой при постоянном помешивании влить в растертые желтки. Варить на слабом огне при постоянном помешивании, пока крем не загустеет. Снять с огня, переложить крем переложите в миску и дать остыть.

Далее смазать маслом форму для пудинга, слегка присыпать мукой.

В миске смешать 1,5 стакана муки, разрыхлитель, имбирь, мускат, корицу и соль. В другой миске миксером взбить сливочное масло с сахаром, добавить, взбивая, по одному яйца, затем постепенно сухие ингредиенты. Мякоть хурмы измельчить в блендере, чтобы получилось 2/3 стакана пюре. Добавить в тесто вместе с лимонным соком.

Перелить тесто в форму для пудинга, накрыть смазанной маслом крышкой, и аккуратно поставьте в большую кастрюлю с горячей водой. Вода должна на половину закрывать форму с пудингом. Доведите воду до кипения, уменьшить огонь, закрыть кастрюлю крышкой и готовьте примерно 2 часа до готовности пудинга, поливая при необходимости воду.

Достать из кастрюли форму с пудингом, дать полностью остыть и переложить на блюдо. Смазать поверхность пудинга с хурмой растопленным абрикосовым джемом и подать к столу с английским кремом.

Пудинг цитрусовый с медовыми абрикосами

Состав: *тертая цедра и сок 1 апельсина и лимона, мед (жидкий) – 3 ст. ложки, курага – 250 г, апельсиновый конфитюр – 4 ст. ложки, сливочное масло – 115 г, сахарная пудра – 115 г, яйцо – 2 шт., блинная мука – 115 г, молоко – 1 ст. ложка.*

Соединить в миске цедру и мед, перемешать, добавить курагу, накрыть пленкой и готовить на пару 10 минут.

Тем временем смазать маслом 4 формочки для пудинга и проложить основания кружком пергамента. Вырезать 4 квадрата, достаточно больших, чтобы они накрыли формочки. Положить по одной ложке конфитюра в каждую формочку.

Взбить маргарин с сахаром. Добавить яйца, по одному, постоянно взбивая. Добавить 1 ст. ложку муки и хорошо взбить. Затем добавить остаток муки, молоко и цедру. Разложить тесто по формочкам.

Сделать в каждом куске фольги складку, чтобы пудингу было куда подниматься, и накрыть формочки, подтыкая по краям. Поставить пудинги в пароварку на этаж выше кураги и готовить соус и пудинги в течение 30 минут. Подавать, побрызгав медом и абрикосовым

Фисташковый пудинг с ягодами

Состав: *фисташки (несоленые очищенные) – 3 ст. ложки, молоко – 500 мл, сахар – 4 ст. ложки, пудинг ванильный (сухая смесь-полуфабрикат) – 1 пакетик, малина – 4 ст. ложки, смородина красная – 4 ст. ложки, вишня – 4 ст. ложки.*

Фисташки измельчите. 6 ст. ложек молока и 2 ст. ложки сахара перемешайте с порошком для пудинга. Оставшееся молоко вскипятите. Соедините с пудинговой смесью, доведите до кипения, снимите с плиты, дайте остыть, затем добавьте молотые фисташки и перемешайте. Освободите смородину от мусора, вишни от косточек. Малину, смородину и вишню смешайте с оставшимся сахаром.

Пудинг разложите по глубоким тарелкам, сверху выложите ягоды, посыпьте рублеными фисташками.

Персиковый пудинг

Состав: *персики – 6 шт., сахар – 200 г, сливочное масло (размягченное) – 135 г, мука – 120 г, яйцо – 2 шт., разрыхлитель – 1/2 ч. ложки, ванильный экстракт – 1/2 ч. ложки.*

Духовку предварительно разогреть до 150 °С.

Персики освободить от косточек и кожуры, разрезать пополам и выложить в кастрюлю. Смешать 4 ст. ложки воды, 3 ст. ложки сахара и пару капель ванильного экстракта, добавить к персикам. Тушить персики на небольшом огне, пока они не станут мягкими.

Растереть 125 г размягченного сливочного масла с оставшимся сахаром, добавить муку и разрыхлитель. Взбить яйца и смешать с полученной массой. Персики уложить в форму, смазанную маслом, сверху выложить тесто и поставить в разогретую духовку на 25–30 минут.

Пудинг с персиками и земляникой

Состав: *персик – 3 шт., земляника или малина – 220 г, ягодный ликёр – 3 ст. ложки, яйцо (желток) – 4 шт., сахарный песок – 50 г.*

Освободить персики от косточек, разрезать пополам, затем на дольки. Выложить персики и землянику в миску. Добавить 2 ст. ложки ягодного ликёра. Всё хорошо перемешать.

В миске смешать желтки с сахаром и оставшимся ликёром. Влить 2 ст. ложки воды. Поставить на водяную баню и взбивать желтковую массу 5—10 минут, до тех пор, пока она не начнёт нагреваться.

Разложить фрукты в 4 огнеупорные формы. Сверху залить соусом из желтков. Готовить в предварительно разогретой духовке 2–3 минут до свело-коричневой корочки. Подавать горячим.

Овсяно-фруктовый пудинг

Состав: *овсяные хлопья – 125 г, сливочное масло – 50 г, миндаль – 2 ст. ложки, мед – 1 ст. ложка, корица – 1 щепотка, груши – 2 шт., джем – 1 ст. ложка, цедра 1 апельсина, йогурт – 200 г.*

Заранее смажьте маслом и выстелите дно форм для пудинга кружочками бумаги для запекания. Смешайте овсяные хлопья, масло, орехи, мед и корицу. Двумя третями полученной смеси выложите дно и стенки форм для пудинга.

Груши вымойте, очистите, мелко нарежьте и с джемом положите в формы. Сверху положите оставшуюся овсяную смесь так, чтобы закрыть груши и джем.

Выпекайте 15–20 минут при 200 °C до образования золотистой корочки. Перед тем как выложить пудинг, оставьте формы постоять 5 минут. Украсьте цедрой апельсина и подавайте горячим с низкокалорийным фруктовым йогуртом.

Пшенный пудинг на черешневой подушке

Состав: *сливки (15 %) – 1 стакан, сахар—3 ст. ложки, пшенная каша (готовая) – 1,5 стакана, сливочное масло – 50 г, черешня (желтая) – 1 стакан, яйцо – 4 шт, соль – по вкусу.*

Сварить пшенную кашу, масло разогреть в сотейнике и выложить туда кашу. Затем влить сливки, добавить щепотку соли и довести до кипения. Желтки взбить с 2 ст. ложками сахара в пену. В пшенную кашу со сливками добавить желтки все перемешать и снять с огня. Белки взбить до устойчивых пиков и ввести их в основную массу.

Очистить черешню от косточек. Форму смазать маслом и выложить на дно черешню, посыпать сверху 1 ст. ложку сахара. Переложить смесь в форму поверх черешни. Отправить пудинг в заранее разогретую духовку. Выпекать при температуре 160 ˚С 1 час.

Пудинг из саго с вареньем из черной смородины

Состав: *саго картофельное – 200 г, масло сливочное —3 ст. ложки, сахар – 1/2 стакана, яйцо – 10 шт., варенье из чёрной смородины – 600–800 г.*

Саго промыть, залить холодной водой и отварить до прозрачности. Откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Затем смешать с маслом. Желтки растереть с сахаром, белки взбить. Соединить саго с желтками, и аккуратно ввести взбитые белки.

Глубокую форму смазать маслом и посыпать пшеничными панировочными сухарями. Выложить слоями саго и варенье так, чтобы нижний и верхний слои были из саго. Сверху смазать яйцом, посыпать сахаром и поставить в разогретую духовку. Выпекать при 200 °С, пока не подрумянится. Остудить и подавать к столу.

Апельсиновый пудинг

Состав: *масло сливочное (размягченное) – 80 г, сахар – 3/4 стакана, цедра 2-х апельсинов, апельсиновый сок – 1/3 стакана, яйцо (желтки, белки разделить) – 3 шт., мука – 1/3 стакана, разрыхлитель теста – 1/2 ч. ложки, молоко – 1,25 стакана, сахарная пудра (для посыпки).*

Разогрейте духовку до 170 °С. Смажьте форму для выпечки.

Используя миксер, взбейте масло, сахар, цедру и желтки пока масса не загустеет и не посветлеет.

Просейте сверху муку с разрыхлителем и аккуратно смешайте ее ложкой. Осторожно влейте сок и молоко. Взбейте белки до мягких пиков. Аккуратно вмешайте.

Переложите смесь в форму для выпечки. Поставьте в большую по размеру форму, налейте в нее горячей воды столько, чтобы доставало до половины пудинга. Выпекайте 50–55 минут до золотистой корочки.

Посыпьте сахарной пудрой. Дайте постоять минут 5 перед подачей.

Летний малиновый пудинг

Состав: *малина – 650 г, красная смородина – 225 г, ванильный сахар – 140 г, белый хлеб (черствый, корки срезать) – 2 шт., малиновый ликер – 3 ст. ложки, для украшения малина и красная смородина.*

Подготовленные фрукты положить с сахаром в кастрюлю и поставить на медленный огонь. Нагревать медленно не более 3–4 минут, пока фрукты не начнут давать сок, а сахар не растворится.

Уложить кусочками хлеба куполообразную миску или форму для пудинга так, чтобы не было просветов. Переложить фрукты в форму, сохранив немного сока в кастрюле. Побрызгать ягоды ликером и закрыть слоем хлеба. Накрыть форму блюдцем, и поставить в холодильник на ночь. Перед тем, как подавать на стол, перевернуть пудинг на тарелку, добавить пару капель ликера в сохраненный ягодный сок, побрызгать соком сверху и украсить ягодами.

Пудинг из красной смородины

Состав: *масло сливочное – 120 г, соль – по вкусу, смородина красная – 500 г, лимон – 1/2 шт., сахар – 120 г, булочка – 500 г, молоко – 700 мл, яйцо – 10 шт.*

Белую булку поломать, залить молоком, и, постоянно помешивая, варить на слабом огне, пока масса не начнет отставать от стенок посуды. Охладить, домешать яичные желтки, сахар, тертую лимонную цедру. Хорошо вымешать и добавить крепкую пену из слегка подсоленных взбитых яичных белков.

На дно смазанной маслом пудинговой формы положить часть булочной массы, наложить слой смешанной с 6 ст. ложками сахара красной смородины, снова часть булочной массы, слой красной смородины и т. д. Сверху должна быть булочная масса. Форму для пудинга поставить в посуду с водой и кипятить до готовности.

Пудинг со сливой и яблоками

Состав: *сливочное масло (размягченное) – 115 г, золотистая сахарная пудра – 175 г, яйцо (слегка взбить) – 1 шт., мука – 150 г, разрыхлитель теста – 1 ч. ложка, соль – 1 щепотка, корица (молотая) – 1 ч. ложка, мускатный орех (тертый) – 1/2 ч. ложки, орехи пекан (дробленные) – 100 г, яблоки (нарезанные) – 4 шт., слива – 3 шт., миндаль (глазированный) – 2 ч. ложки; для карамельного соуса: сахарная пудра – 200 г, сливки (взбитые) – 225 мл, сливочное масло – 20 г, ром – 2 ст. ложки, ванильный экстракт – 1 ч. ложка.*

Разогрейте духовку до 180 ˚С.

Сливочное масло положите в чашку и взбейте миксером. Добавьте сахар, взбейте до воздушности. Затем постепенно добавьте яйца, взбивая после каждого добавления. Всыпьте муку, разрыхлитель теста, соль, корицу и мускатный орех и смешайте. Когда смесь станет однородной, добавьте приготовленные орехи, яблоки и сливы и покрошенный миндаль.

Равномерно разложите смесь по приготовленной форме. Выпекайте в духовке 30–40 минут, до золотистого цвета и упругости в центре. Выньте форму из духовки и ножом отделите края теста от нее, вынув пудинг.

За время выпекания сделайте соус. Поместите сахар в кастрюлю с толстым дном на медленный огонь. Как только сахар начнет плавиться, аккуратно перемешивайте лопаточкой или деревянной ложкой, чтобы получилась равномерная темная карамель. Снимите кастрюлю с огня и влейте половину сливок, перемешивая деревянной ложкой.

Когда бурление прекратится, добавьте оставшиеся сливки, затем верните кастрюлю на огонь и перемешивайте, пока соус не станет однородным. Снимите с огня и добавьте сливочное масло, ром и ваниль. Подавайте пудинг со сливой и яблоками вместе с приготовленным соусом.

Пудинг из крыжовника по-шотландски

Состав: *молоко – 600 мл, яйцо – 4 шт., мука пшеничная – 60 г, орех мускатный – по вкусу, пудра сахарная – 60 г, крыжовник – 500 г, сахар – 40 г.*

Крыжовник промыть, подсушить и сложить в обильно смазанную маслом форму. Просеянную муку, мускатный орех, сахарную пудру, яйца и теплое молоко (температура 30–35 °С) смешать до получения жидкого теста, а затем взбить в миксере. Этим тестом залить крыжовник.

Выпекать в духовом шкафу при температуре 200 °С 45 минут. Спустя 25 минут после выпечки пудинг можно накрыть влажной, плотной бумагой и продолжать выпекать еще 15–20 мин. Вынуть, посыпать сахарным песком. Подать со сливками.

Пудинг с корицей, финиками и бананами

Состав: *финики (без косточек и порезанные) – 250 г, молоко – 300 мл, сода – 1 ст. ложка, сливочное масло (размягченное) – 100 г, коричневый сахар – 100 г, яйцо – 1 шт., блинная мука (самовосходящая) – 225 г, корица (молотая) – 2 ч. ложки, орехи пекан (мелко порезанные) – 75 г, банан (очищенный) – 2 шт.; для карамельного соуса: сахар – 100 г, сливки (жирные) – 150 мл.*

Финики с молоком довести до кипения, помешивая. Снять с огня, добавить соду (она запенится), слегка охладить. Взбить масло с коричневым сахаром в мягкую массу. Добавить яйца, муку, корицу, орехи, бананы и финики. Разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом квадратную форму со стороной 23 см. Перелить в подготовленную форму. Запекать 25 минут, пока не будет упругим на ощупь.

Нагреть сахар и 3 ст. ложки воды в кастрюле, помешивая. Кипятить 10 минут, чтобы получился густой насыщенный карамельный соус. Снять с огня, добавить 4 ст. ложки воды. Добавить сливки. Довести до кипения, помешивая. Охладить слегка. Подавать пудинг теплым, полив сверху соусом.

Банановый пудинг с имбирем

Состав: *банан (большой спелый) – 1 шт., имбирный сироп – 2 ст. ложки, патока – 2 ст. ложки, белый хлеб (крошки) – 75 г, блинная мука – 150 г, имбирь (молотый) – 1/2 ст. ложки, растительный жир – 25 г, сахар – 75 г, имбирь – 4 маленьких кусочка, молоко – 100 г, растительное масло.*

Смешать имбирный сироп и патоку. Влить в смазанную маслом формочку для пудинга.

В отдельной миске смешать крошки и муку, молотый имбирь, жир и сахар. Размять банан и добавить к смеси вместе с имбирем. Добавить молоко и замесить довольно плотную смесь.

Выложить получившуюся массу в формочку и накрыть пергаментом и двойным слоем фольги со складкой в центре. Закрепить веревкой, делая ручку, чтобы форму было удобно поднимать. Поставить формочку в кастрюлю и налить в кастрюлю кипящую воду так, чтобы она доходила до середины формы. Накрыть и готовить 1 1/2 часа на медленном огне. Долить воды, если необходимо.

Вытащить форму из кастрюли, снять фольгу и бумагу. Аккуратно пройтись ножом вокруг пудинга и вывернуть его на тарелку. Подавать с патокой или с заварным кремом.

Пудинг из инжира

Состав: *сахар – 30 г, яйцо – 2 шт., масло сливочное – 60 г, хлеб белый – 120 г, инжир – 250 г, молоко – 250 г, сухари панировочные – 10 г.*

Желтки яиц отделить от белков, растереть с сахаром, добавить растопленное сливочное масло, размягченный в молоке белый хлеб, молоко и сушеный, мелко нарубленный инжир. Все хорошо перемешать и ввести взбитые с сахаром белки.

Форму для пудинга смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, заполнить пудинговой массой и выдержать на водяной бане в течение 2 часов.

Пудинг из урюка, брюквы и творога

Состав: *брюква – 150 г, урюк – 100 г, творог – 100 г, яйцо (белок) – 2 шт., молоко – 60 г, масло сливочное – 20 г, сахар – 20 г, манная крупа – 20 г, сметана – 60 г.*

Подготовленную брюкву нашинковать соломкой и тушить с 5 г масла и с молоком; когда брюква будет готова, положить в нее крупу, сахар и размоченный, мелко нарезанный урюк; всю эту массу вымешать и охладить; затем добавить протертый творог и взбитый белок, перемешать, выложить в смазанную маслом формочку, полить маслом и запечь. Подать к столу со сметаной.

Пудинг лимонный с медом и имбирем

Состав: *сливочное масло (для смазывания) – 100 г, мед – 2 ст. ложки, имбирь (консервированный стебель, мелко порезать) – 5 см, имбирный сироп – 1 ст. ложка, лимон (очистить, тонко порезать) – 1 шт., сахар – 100 г, яйцо (слегка взбить) – 3 шт., блинная мука – 75 г, разрыхлитель теста – 1 ч. ложка, имбирь (молотый) – 1 ч. ложка, белый хлеб (свежие крошки) – 75 г.*

Смешать мед с имбирным сиропом, вылить это в смазанную маслом форму для пудинга. Окуная нарезанный лимон в этот сироп, уложить на стенки формы кусочки лимона.

В большой миске взбить масло с сахаром. Добавить яйца по одному. Просеять вместе муку, порошок для выпечки и корицу. Большой металлической ложкой смешать со смесью, добавить хлебные крошки и весь имбирь. Выложить смесь в форму. Накрыть форму бумагой для выпечки в

2 слоя и фольгой, сделать складку в середине, захватывая все 3 слоя, чтобы было больше места пудингу подняться.

Постараться обвязать шнурком вокруг формы и сделать ручку. Поместить форму в пароварку или в кастрюлю с водой, доходящей до середины высоты форму для пудинга. Закрыть плотно крышку и готовить пудинг в течение 2 часов. Вода должна кипеть очень слабо, при необходимости добавляйте кипяток.

Осторожно вытащить форму, снять фольгу и бумагу. Пудинг должен быть твердым при прикосновении. Проверить готовность деревянной палочкой или зубочисткой (она должна быть чистой после вытаскивания из пудинга). Слегка остудите пудинг перед вытаскиванием из формы. Подавать горячим, со сливками или заварным кремом.

Пудинг с грушами и миндалем

Состав: *сливочное масло – 100 г, малиновый джем – 1 ст. ложка, груши – 2 шт., лимонный сок – 1 ст. ложка, сахар – 100 г, яйцо (слегка взбить) – 3 шт., блинная мука – 75 г, разрыхлитель теста – 1 ч. ложка, миндаль (поджаренные крошки) – 50 г, хлеб (свежих белые, крошки) – 75 г.*

В смазанную маслом форму для пудинга положить малиновый джем в форму. В отдельную миску сложить порезанные груши и покрыть их лимонным соком, чтобы они не потемнели, отложить их на время.

В большой миске взбить масло с сахаром. Добавить яйца по одному. Просеять вместе муку, порошок для выпечки и корицу. Большой металлической ложкой смешать со смесью, добавить хлебные крошки, груши и миндаль.

Выложить тесто в форму. Накрыть форму бумагой для выпечки в 2 слоя и фольгой, сделать складку в середине, захватывая все 3 слоя, чтобы было больше места пудингу подняться.

Завязать шнурком вокруг формы и сделать ручку. Поместить форму в пароварку или в кастрюлю с водой, доходящей до середины высоты форму для пудинга. Закрыть плотно крышку и готовить пудинг в течение 2 часов. Вода должна кипеть очень слабо, постоянно проверяйте уровень воды и при необходимости добавляйте кипяток.

Осторожно вытащить форму, снять фольгу и бумагу. Пудинг должен быть твердым при прикосновении. Проверить готовность деревянной палочкой или зубочисткой (она должна быть чистой после вытаскивания из пудинга). Слегка остудите пудинг перед вытаскиванием из формы. Подавать горячим, со сливками или заварным кремом.

Пряный яблочный пудинг

Состав: *молоко – 2 стакана, ванильный пудинг (порошок) – 1/2 стакана, яблочный сок – 1 /3 стакана, коричневый сахар – 1 ст. ложка, яблоки (очищенные, нарезанные кусочками) – около 500 г, лимонный сок – 1 ч. ложка, корица (молотая) – 1/2 ч. ложки, изюм (кишмиш) – 2 ст. ложки, взбитые сливки – 1/4 стакана.*

Смешать яблочный сок, сахар, лимонный сок, корицу и довести до кипения. Добавить яблоки и готовить до мягкости яблок. Влить молоко с пудингом и размешать. Разложить пудинг в 4 порционные формочки, убрать в холодильник на час. Готовый пудинг переложить по тарелкам, украсить взбитыми сливками и мускатным орехом.

Пудинг с голубикой

Состав: *голубика (свежая или замороженная) – 2 стакана, сок 1 лимона, сливочное масло – 3 ст. ложки, сахар – 2 стакана без верха, мука – 1 стакан, разрыхлитель теста – 1 ч. ложка, соль – по вкусу, молоко – 1/2 стакана, кукурузный крахмал – 1 ст. ложка, вода – 1 стакан.*

Промытую и очищенную от мусора голубику высыпать в смазанную маслом форму, сбрызнуть лимонным соком. Сливочное масло растереть с 3/4 стакана сахара. Просеять муку, смешать с пекарским порошком и 1/2 ч.л. солью. Добавить сухие ингредиенты в молоко. Залить этим тестом голубику. Оставшийся сахар смешать с крахмалом и 1/4 ч. ложкой соли. Этой смесью посыпать тесто в форме. Разогреть духовку до 170 ˚С.

Готовить пудинг в духовке на водяной бане около 1 часа. Теплый пудинг сервировать ванильным мороженым.

Ванильный пудинг с клубникой и абрикосами

Состав: *клубника – 250 г, абрикосы – 250 г, лимонная цедра – 2 г, сок красной смородины – 130 мл, крахмал – 2 ст. ложки, молоко – 400 мл, ванильный сахар – 1 ч. ложка, желатин – 8 г, яичные желтки – 4 шт., сливки жирные – 200 мл.*

Клубнику для пудинга промоем, подсушим, разрежем пополам. Удалим у абрикосов кожицу и косточки, нарезав мякоть дольками. Зальем фрукты 80 мл сока красной смородины, добавим сюда цедру с сахаром, и вскипятим все. Перемешаем крахмал с оставшимся соком, и добавим его тонкой струйкой к фруктам, помешивая все время.

Вскипятим массу, охладим и удалим цедру. Замочим на 30 минут для крема желатин в 100 мл холодной воды.

Выложим потом на сито для стекания воды. Вскипятим молоко, добавим в него ванильный сахар и охладим немного. На водяной бане взобьем желтки и сахар, размешивая, вольем молоко и немножко охладим. Добавим сюда желатин и нагреем массу до растворения желатина.

Охладим крем, дав ему несколько затвердеть. Взобьем сливки, растолчем грильяж. Все это добавим в крем и перемешаем. Подавая к столу, слоями разложим в 4 вазочки грильяжный крем и пудинг. Украсить можно мелиссой и ягодами.

Сладкая минутка

Состав: *сливки жирные—250 г, сгущённое молоко – 1 шт., орехи – 2 ст. ложки, желатин – 1 ч. ложка.*

Взбить в миксере сливки до крема. Осторожно ввести и хорошо перемешать сгущенку. Добавить молотые орехи (можно заменить на шоколадную крошку). Хорошо перемешать. Растворить желатин и ввести его в готовую смесь. Разлить в формочки и поставить в морозильник на 25—30минут. Подавать с любым кислым жидким вареньем.

Сютлач-пудинг

Состав: *крахмал – 1 ст. ложка, ванильный сахар – 10 г, сахар – 0,5 стакана, корица – по вкусу, рис – 5 ст. ложек, молоко – 0,5 л, вода – 0,5 л.*

Промытый рис залить водой теплой, выдержать полчаса. Слить воду, залить рис холодной водой (0,5 л), варить до готовности. Смешать рис с молоком, довести до кипения.

Развести в малом кол-ве молока крахмал, добавить в рисовую смесь. Варить 5 минут на слабом огне. Положить сахар, ванильный сахар. Варить 2 минуты. Пудинг-сютлач разлить по формам, дать остыть. Присыпать корицей.

Грушевый пудинг с рисовой мукой

***Состав**: мука рисовая – 120 г, груша – 4 шт., молоко соевое – 500 мл, сахар тростниковый – 2 ст. ложки, лимон – 1 шт., соль – по вкусу.*

Смешать рисовую муку с молоком. Хорошо перемешать миксером, чтобы не было комков. Добавить щепотку соли, сахар и довести до кипения, помешивая деревянной ложкой. Варить на слабом огне около 20 минут. За 5 минут до готовности добавить натертую цедру лимона.

Груши очистить, нарезать кубиками. Чуть больше половины грушевых кубиков добавить в пудинг, перемешать и вылить в форму, смоченную холодной водой. Поставить в холодильник на 1 час.

Через час достать пудинг, перевернуть его на блюдо и украсить оставшимися грушевыми кубиками, смоченными лимонным соком.

Рецепты суфле

Крем-суфле для торта

Состав: *яйцо —3 шт., масло – 50 г, сахар – 0,5 стакана, сахарная пудра – 0,5 стакана, сливки (20 %) – 200 мл, сухой желатин—20–25 г, молоко – 0,5 стакана, вода – 0,5 стакана, ванилин для аромата.*

Сначала разделяем белки и желтки. Желтки растираем с сахаром, ванилином и молоком в однородную массу белого цвета. Полученную массу ставим на слабый огонь и, непрерывно помешивая, доводим до кипения. Провариваем пару минут (масса должна слегка загустеть). Остужаем.

В теплую желтковую массу добавляем размягченное сливочное масло, вливаем сливки. Перемешиваем или взбиваем миксером. В белки насыпаем сахарную пудру, взбиваем в устойчивую пену. К взбитым белкам добавляем желтковую массу и вливаем подготовленный согласно инструкции на упаковке желатин. Взбиваем в однородную массу.

Очень быстро наносим получившееся суфле на подготовленный корж. Не медлите, крем мгновенно застывает.

Для ароматизации и подкрашивания крема-суфле для торта используется кофе, какао, различные фруктовые эссенции. Можно взять меньше желатина, заменив его недостающее количество пакетиком сухой смеси для приготовления фруктового желе. Тогда крем приобретет цвет, аромат и легкий привкус этого желе.

Шоколадное суфле для торта

Состав: *сливки – 600 г, молоко – 300 мл, сахар – 150 г, желатин – 24 г (2 пакетика), желтки яиц – 6 шт., ванильный сахар – 2 ч. ложки, какао – 2 ч. ложки*

Три желтка перетираем с половиной сахара и ванильным сахаром. Молоко подогреваем, аккуратно вводим в него желтковую массу. Варим все вместе на водяной бане до загустения.

Когда желтковая смесь чуть остынет, вводим предварительно замоченную половину желатина, перемешаем. Сливки взбиваем сначала отдельно, а потом вместе с теплой желтковой массой. Сразу же выливаем полученную смесь в форму, отправляем в холодильник застывать.

Теперь из оставшихся ингредиентов делаем шоколадное суфле. Все точно так же, только вместо ванилина – какао. Выливаем поверх чуть застывшего ванильного суфле. Тоже отправим в холодильник настаиваться. Сверху можно украсить шоколадной крошкой.

Творожное суфле

Состав: *творог (нежирный) – 300 г, яйцо среднего размера —3 штуки, карри – по вкусу.*

Аккуратно отделите желтки от белков. Белки поставьте на время в холодильник. Блендером соедините творог и желтки, посолите, поперчите или добавьте карри. В таком суфле также уместно будет использовать рубленую зелень, которую можно ввести на данном этапе.

Достаньте белки из холодильника. Взбивайте их около 6 минут на средней скорости, немного посолив. Когда вместо белков вы получите крепкую блестящую пену, значит можно их вводить в творог. Введите в творожную массу вначале половину белков, перемешайте лопаточкой до однородности. Добавьте оставшиеся белки и медленно перемешайте.

Включите прогреваться духовой шкаф до 180 градусов. Возьмите форму (или формочки) для суфле, смажьте каждую маслом и переложите ложкой творожную массу. Как только вы поставите суфле в духовку, нужно увеличить температуру в духовке до 240 градусов. Запекайте блюдо около двадцати минут. Во время готовки ни в коем случае не открывайте дверь духовки, иначе суфле опадет.

Через двадцать минут суфле готово. Подавайте его сразу же, иначе оно будет терять форму.

Для суфле лучше всего брать домашний творог средней жирности (до 9 %). Можно конечно взять и более жирный продукт, но тогда блюдо получится тяжеловатым для желудка.

Творожное суфле с яблоком

Состав: *творог нежирный—300 г, яблоко—2 штуки (сладкого сорта), яйцо – 2 шт, сахарная пудра – 100 г.*

Очищинные от кожицы и серединки яблоки измельчите блендером в пюре. Отожмите от сока. Разбейте яйца, отделите желтки от белков. Добавьте к яблоку творог и яичный желток, смешайте все в однородную массу. Белки взбейте миксером или блендером вместе с сахарной пудрой. Сахарную пудру лучше предварительно просеять через сито, так пена получится более плотной. Вводите пудру в белок постепенно, тонкой струйкой.

Когда белковая пена готова, постепенно вводите ее в творожную смесь. Форму для суфле смажьте маслом и выложите туда получившуюся массу.

Если вы делаете суфле в духовке, то ставьте форму в разогретую духовку и выпекайте около 20 минут. Такое суфле не поднимется и не опадет. Если вы хотите приготовить суфле в микроволновке, то десяти минут для приготовления будет достаточно.

Мясное суфле

Состав: *мясо (нежирная свинина ли говядина) – 400 г, сливки (нежирные) – 200 мл, молоко (жирностью 3,2 %) – 200 мл, яйцо куриное средних размеров—2 шт, приправы.*

Предварительно отделите желтки от белков. Белки поставьте в холодильник.

Приготовьте мясо на пару. Охладите и порежьте его кубиками. Мясные кусочки измельчите в блендере в пюре. Добавьте в чашу к мясу молоко, сливки, яичные желтки, приправу. Еще раз взбейте все блендером.

Охлажденные белки взбивайте миксером до плотной, блестящей пены. Добавьте к белкам щепотку соли.

Введите в мясное пюре половину белков, перемешайте ложкой.

Добавьте к массе оставшуюся часть белковой пены, размешайте все до однородной консистенции.

Разогрейте духовой шкаф до 200 ˚С. Выложите суфле в форму (или формы) смазанные маслом и запекайте около 20 минут. Духовой шкаф в это время не открывайте.

Мясное суфле с овощами

Состав: *мясо – 400 г, сметана (20–25 %) – 200 мл, лук – 1 шт, морковь – 1 шт., капуста белокочанная – 200 г, яйцо куриное – 3 шт., приправы.*

Мясо приготовьте на пару или отварите. Порежьте кусочками и измельчите в пюре. Почистите овощи и также измельчите в пюре, добавьте к мясу. Отделите желтки от белков. Добавьте желтки к мясу и овощам, сметану, приправы. Белки взбейте с солью до густой пены. Вводите пену постепенно в мясную массу. Первую половину белков размешайте блендером, а вторую – неспешно ложкой. Выложите суфле в форму, смазанную маслом.

Запекайте суфле в разогретой духовке при температуре в 240 градусов около 20 минут.

Такое суфле получится особенно вкусным и нежным, если готовить его из мяса кроликов, но также вы можете использовать и нежирную говядину или свинину.

Куриное суфле

Состав: *куриное филе – 400 г, сливки (нежирные) – 100 мл, приправы, яйцо куриное – 2 шт.*

Отделите желтки от белков, белки положите в холодильник.

Отварите куриное филе в подсоленной воде, охладите. В блендере измельчите курицу, сливки и яичные желтки. Добавьте приправы. Белки взбейте миксером с солью до состояния густой пены. Введите пену в куриную массу, перемешайте ложкой.

Заполните форму, смазанную маслом, куриной массой. Разогрейте духовой шкаф на температуре 220 градусов и поставьте суфле выпекаться на 20 минут. Подавайте горячим.

Куриное суфле подают во всех французских ресторанах. Это блюдо очень вкусное и не так уж сложно в приготовлении.

Куриное суфле с капустой брокколи

Состав: *куриное филе – 200 г, капуста брокколи – 200 г, сливки (жирностью до 15 %) – 150 мл, приправы, яйцо куриное – 2 шт.*

В яйцах отделите желтки от белков, белки положите на время в холодильник. Приготовьте паровую курицу, охладите.

Капусту брокколи помойте и порежьте на кусочки.

В блендере измельчите в пюре паровую курицу, брокколи, влейте сливки, добавьте яичные желтки. Добавьте по вкусу приправы.

Белки взбейте на средней скорости миксером до состояния крепкой пены, добавьте щепотку соли. Введите белковую пену в получившуюся куриную смесь, перемешайте неспешно ложкой.

Поставьте нагревать духовку до 200 ˚С.

Заполните массой форму, смазанную маслом. Поставьте выпекаться суфле на 25 минут. Подавайте к столу в горячем виде.

Суфле для детей шоколадное

Состав: *молоко – 400 мл, сахар – 100 г, яйцо – 3 шт., шоколад горький – 1 плитка (100 г), кокосовая стружка, какао – 1 ст. ложка (для украшения).*

Смешайте в миске сахар, кокосовую стружку и шоколад, поломанный кубиками. Молоко доведите до кипения и вливайте его в смесь, размешивая ложкой. Шоколад должен полностью раствориться. Отделите белки от желтков. Белки взбейте до состояния плотной пены. Добавьте белковую пену в шоколадную смесь. Разогрейте духовку до 180 градусов.

Вылейте смесь в форму и поставьте запекаться в духовку на 40–45 минут.

Готовое суфле можете посыпать какао. Побалуйте детей вкусным десертом!

Суфле для детей сливочное

Состав: *нежирные сливки – 1/2 стакана, желатин – 1 пакетик (15 г), сгущенное молоко – 220 г, молоко – 100 мл, сыр любой творожный несоленый – 150 г, какао (для украшения).*

Залейте желатин молоком и оставьте разбухать.

Сливки и сгущенку соедините в металлическом черпаке, поставьте на огонь и доведите до кипения. Кипятить не более одной минуты.

Добавьте в смесь желатин и быстро размешивайте. Дайте смеси остыть. Добавьте к молоку и сливкам сыр, размешайте миксером на средней скорости около 8—10 минут.

Получившийся крем переложите в форму и поставьте в холодильник на несколько часов.

Рыбное суфле

Состав: *рыба белого сорта – 400 г, сливки (жирностью до 15 %) – 150 мл, лук репчатый – 1 штук, хлеб белый – 150 г, яйцо – 3 шт., приправы.*

Рыбное филе промойте, удалите шкурку. Приготовьте на пару, охладите. Отделите желтки от белков, белки охладите в холодильнике. Лук почистите и порежьте на несколько частей.

Смешайте в чаше блендера рыбу, хлеб, сливки, лук, приправы.

Белки достаньте из холодильника, добавьте к ним соль и взбивайте миксером около 5 минут. Введите белковую пену в рыбную смесь, перемешайте. Разогрейте духовку до 220 °С.

Выложите смесь в форму, смазанную маслом, и поставьте выпекаться в духовке на 20 минут.

Для этого суфле подойдет рыба пеленгас, хек или палтус. Суфле получится очень нежным и вкусным.

Рыбное суфле с морковью

Состав: *рыба белого сорта – 350 г, сметана – 150 мл, сливки – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., морковь среднего размера – 2 шт., петрушка свежая, хлеб белый – 100 г, яйцо – 3 шт., приправы.*

Промытое рыбное филе отварите в подсоленной воде до готовности и охладите. Разбейте яйца, отделите желтки от белков, белки поставьте охлаждаться в холодильник.

Лук репчатый очистите от шелухи и порежьте на несколько частей. Морковь помойте и отрежьте хвостики, порежьте ножом на кубики. Петрушку помойте и порежьте.

Смешайте блендером в пюре отварную рыбу, хлеб, сметану, сливки, лук, морковь, петрушку, приправы.

Охлажденные белки взбивайте блендером на протяжении 5–7 минут, слегка подсолив их. Введите получившуюся белковую пену в смесь рыбы с овощами, перемешайте ложкой.

Разогрейте духовку до 200 °С. Выложите смесь в форму, смазанную маслом, и поставьте выпекаться в духовке на 20 минут, сделав температуру в духовке 220 градусов.

Суфле в мультиварке из овощей

Состав: *цветная капуста – 150 г, капуста брокколи – 150 г, морковь – 1 шт., белки от свежих яиц—2 шт., сливки – 50 мл, вода для мультиварки, приправы.*

Морковь помойте, почистите и порежьте на кусочки. Капусту также порежьте на кусочки. Налейте в мультиварку 500 мл воды, включите режим «Варка на пару». Выложите овощи в емкость и готовьте 20 минут.

Охладите овощи и взбивайте каждый овощ отдельно в блендере, добавив к ним сливки.

Яичные белки взбивайте с солью до густой и плотной пены. Разделите полученную пену на три части и введите в овощи. Возьмите силиконовую форму. Выложите на дно морковь, затем цветную капусту, а сверху – капусту брокколи. Включите программу «На пару» и готовьте овощное суфле 10 минут.

Крем-суфле

Состав: *нежирная сметана – 350 г, сахарная пудра – 100 г, молоко – 100 мл, желатин – 15 г, ваниль.*

Желатин замочите в молоке и растворите на водяной бане. Сметану взбивайте миксером, постепенно добавляя к ней сахарную пудру и ваниль. Взбивайте миксером около 6 минут, до тех пор, пока смесь не увеличится в размерах в 2–3 раза.

Влейте в сметану желатин. Вылейте сметанную смесь в форму и поставьте охлаждаться на несколько часов в холодильнике.

Суфле из печени

Состав: *яйцо куриное – 3 шт., печень куриная – 400 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сливки нежирные – 100 мл, мука – 50 г.*

Отделите белки от желтков. Помойте и почистите лук и морковь, порежьте кубиками. Измельчите овощи в блендере.

Печень куриную помойте и добавьте к овощам, измельчите. Добавьте желтки, муку, приправу. Белки взбивайте с солью до густой и плотной пены. Пену введите в печеночную смесь и перемешайте. Разогрейте духовку до 180 °С. В смазанную маслом форму вылейте печеночную массу и запекайте около 40 минут.

Суфле «Птичье молоко»

Состав: *любой творожный несоленый сыр – 400 г, сахарная пудра – 100 г, сливки (жирностью не менее 20 %), желатин – 10 г.*

Замочите желатин в воде. Взбивайте сливки на средней скорости миксером, добавляя к ним постепенно сахарную пудру. В сливки постепенно добавляйте творожный сыр, продолжая перемешивать массу миксером на средней скорости. Добавляйте к смеси желатин, продолжая перемешивать. Переложите суфле в форму и отправьте в холодильник на несколько часов для застывания.

Торт «Птичье молоко»

Состав: *мука – 1 стакан с верхом, сахар – 3,5 стакана, яйцо – 14 шт., желатин – 40 г, молоко 1 стакан + 3 ст. ложки), масло сливочное – 350 г, ванильный сахар – 1 пакет, какао-порошок (в глазурь) – 5 ст. ложек, вода (кипяченая теплая, для желатина) – 150 мл.*

Яйца взбить с сахаром в течение 10 минут, всыпать муку, размешать. Выпекать на среднем огне 30 минут. Готовность проверить спичкой. Готовый бисквит остудить и разрезать на два пласта.

Делается крем. Для этого желатин заливаем теплой водой. Желтки отделяем от белков (белки пока убрать в холодильник). В небольшой кастрюльке взбиваем желтки с 1 стаканом сахара до пышной белой массы. Вливаем молоко, всыпаем муку и перемешиваем.

Помещаем кастрюльку на водяную баню и, помешивая, доводим крем до появления пузырей. Он сильно увеличится в объеме. Получился заварной крем. Массу остужаем, изредка перемешивая, чтобы не образовалась пленочка.

Масло, размягченное до комнатной температуры, взбиваем, постепенно, по ложке, добавляя заварной крем. Для этого потребуется еще одна кастрюлька, немного больше первой. Добавляем ванильный сахар или ванилин и перемешать. Получился нежнейший масляный крем.

Набухший к этому времени желатин доводим до полного растворения и, если это необходимо, процеживаем. Хорошо остывшие к этому времени белки помещаем в третью кастрюлю. Она должна быть еще больше, литра на 2,5. Взбиваем белки со вторым стаканом сахара до крепких пиков.

Вливаем растворенный желатин и хорошо перемешиваем. Соединяем вместе белковый и масляный кремы, причем масляный по частям добавляем в белковый, каждый раз тщательно взбивая до однородности. Крем готов. Он должен быть воздушным и нежным.

Складываем торт. Вокруг нижнего коржа устанавливаем ограничительное кольцо. Если желаете, можно слегка (но только слегка) пропитать бисквит сиропом с добавлением коньяка или ромовой эссенции.

Выкладываем крем, разравниваем и накрываем вторым коржом. Слегка прижимаем. Убираем в холодильник до полного застывания, лучше всего на ночь.

Когда торт полностью застынет, кольцо убираем и покрываем

торт шоколадной глазурь.

Для быстроты можно использовать готовые бисквитные коржи. В этом случае крем можно разделить на две части и в середину поместить третий корж.

Суфле из клубники

Состав: *клубника – 1 стакан, лимонный сок – 1 ст. ложка, сахар – 3/4 стакана, яйцо (белки) – 5 шт.*

Клубнику перебрать, отделить плодоножки, промыть. Тщательно взбить клубнику в миксере, добавить лимонный сок, сахар и снова хорошо взбить. В полученную массу добавить, осторожно по ложке при постоянном помешивании, взбитые в густую пену яичные белки, выложить массу в смазанную маслом посуду и запекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Готовое суфле слегка остудить, украсить крупной клубникой вместе с чашелистиками и сразу же подать.

Суфле из малины

Состав: *яйцо – 3 шт., сахарная пудра – 4 ст. ложки, желатин – 10 г, сок половинки лимона, протертая малина – 1,4 стакана, сливки жирные – 150 г, измельченный поджаренный миндаль – 2 ст. ложки, немного малины для украшения.*

Форму для суфле обернуть двойным слоем фольги, выступающей на 5 см над краем, закрепить липкой лентой. Желтки и пудру положить в миску, которую подвесить над кастрюлей с горячей водой и взбивать смесь на водяной бане, пока она не загустеет до консистенции сливок, после чего убрать миску с огня.

Желатин растворить в лимонном соке (разбавленным водой (до 30 мл)) на слабом огне, влить в смесь желтков с сахаром и взбивать, пока смесь не остынет. Сливки слегка взбить, немного оставить для украшения, а остальные положить в смесь вместе с малиновым пюре. Помешивать время от времени, пока суфле не остынет взбить до густой пены, положить в смесь и вылить все в подготовленную для суфле форму. Оставить на ночь, чтобы застыло.

Для подачи на стол осторожно снять фольгу с помощью лопаточки. Вдавить орехи в суфле, возвышающееся над краем посуды, так, чтобы они не падали, украсить оставшейся малиной.

Суфле из крыжовника

Состав: *крыжовник – 2 стакана, сахар – 7 ст. ложек, цедра 1/2 лимона, мука – 1 ч. ложка, белое вино – 1/2 стакана, яйцо – 2 шт.*

Спелый крыжовник перебрать, промыть, проварить до мягкости в небольшом количестве воды, добавив цедру лимона и сахар, после чего протереть ягоды через сито. Желтки растереть с сахаром и небольшим количеством остуженного ягодного пюре, затем соединить со всем количеством пюре и проварить 4–5 минут, постоянно помешивая. Добавить вино, снять с огня и прибавить взбитые в пену белки. Полученную массу переложить в смазанную маслом форму и запекать около 30 минут на слабом огне. Подать к столу с ванильным соусом.

Суфле с авокадо и грейпфрутом

Состав: *яйцо (белок) – 5 шт., сахар – 1,25 стакана, авокадо – 2 шт., сок лимона – 1/2 шт., жирные сливки – 1 стакан, грейпфрут – 2 шт.*

Яичные белки смешать с сахаром и взбить до тех пор, пока она не загустеет. Если взбивается плохо, то можно слегка подогреть на водяной бане. Можно воспользоваться миксером.

Возьмите авокадо очистите, и нарежьте на кусочки. Сделайте из авокадо пюре, добавив лимонный сок, а затем и взбитые белки. Для этого можно воспользоваться комбайном либо мясорубкой.

Сливки взбить до густой пены и, тщательно перемешивая, добавить в смесь с авокадо. Полученную массу разлить в формочки и поставить на ночь в холодильник.

Перед подачей грейпфрут разделите на дольки, затем очистите от пленочек и нарежьте. Суфле украсьте кусочками грейпфрута.

Суфле яблочное

Состав: *яблоки – 4–5 шт., сахар – 3/4 стакана, яйцо (белки) – 12 шт., масло сливочное – 1 ч. ложка, сахарная пудра – 1 ст. ложка.*

Яблоки моют, удаляют сердцевину, разрезают пополам. На противень наливают немного воды, разогревают духовку и запекают яблоки до готовности. Готовые яблоки охлаждают и протирают через сито. В пюре добавляют сахар и, помешивая, варят до загустения. Приготовленную смесь, не охлаждая, вливают во взбитые белки, интенсивно помешивая венчиком. Форму смазывают маслом, укладываю горкой суфле и выпекают в духовке при температуре 150–200 °С до появления золотистого оттенка.

Готовое суфле посыпают сахарной пудрой и подают к столу с молоком или сливками.

Суфле из моркови и яблок

Состав: *морковь – 200 г, сахар – 4 ч. ложки, манная крупа – 4 ч. ложки, яблоко – 100 г, яйцо – 1 шт.*

Подготовленную морковь потушить, протереть сквозь сито, добавить сахар, манную крупу. Затем 5 минут поварить, постоянно помешивая.

В остывшую массу добавить натертое сырое яблоко, и яйцо, размешать. Выложить в смазанную маслом формочку и запечь в духовке.

Суфле из яиц

Состав: *масло сливочное – 1 ст. ложка, яйцо—2 шт., пшеничная мука – 1 ст. ложка, молоко – 3/4 стакана, сахар – 1 ст. ложка, соль – по вкусу.*

Сливочное масло растопить в сотейнике, всыпать всю муку, приправить солью и хорошенько размешать. Продолжая помешивать, влить горячее молоко. Затем добавить сахар и варить на слабом огне, помешивая до тех пор, пока масса не загустеет.

Яичные желтки растереть добела с сахаром (можно с ванильным) и тонкой струйкой влить в горячую смесь, непрерывно ее размешивая, чтобы яйцо не свернулось. Поставить в холодильник на 15 минут.

Яичные белки взбить венчиком до образования воздушной пены и осторожно влить в смесь. Размешать и выложить полученную смесь в смазанную маслом и обсыпанную сахарной пудрой форму, поставить в предварительно разогретую до 180 ˚С духовку и запекать около 35 минут. К столу суфле подать горячим со сладким соусом.

Суфле ванильное

Состав: *яйцо – 2 шт., сахар – 40 г, молоко – 40 г, пшеничная мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 2 г, сахарная пудра – 5 г, ванилин – по вкусу.*

Яичные белки отделяют от желтков, охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин, разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струёй при быстром помешивании в белки взбитые.

Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12–15 мин. Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой. Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.

Суфле из грецких орехов

Состав: *грецкие орехи – 20 шт., сахар – 1/2 стакана, сливки – 1/4 стакана, яйцо (желток) – 5 шт.*

Грецкие орехи очистить, истолочь, положить немного белка. Взбить желтки, сахар, сливки.

Орехи и желтки сложить в кастрюлю и поставить на плиту. Проварить, мешая, но не дать вскипеть. Протереть сквозь сито и сложить в серебряную кастрюльку или фаянсовую суфлейку. Смешать со взбитыми белками и поставить в печь за 5 минут до подачи на стол. Подать со сливками.

Рисовое суфле

Состав: *молоко – 1 л, рис – 400 г, лимон – 1/2 шт., сахар – 200 г, сливочное масло – 80 г, яйцо – 7 шт., изюм – 50 г, ванилин – по вкусу, соль.*

Рис промыть, сливочное масло, ванилин, соль сварить с молоком, охладить и добавить к этой массе 150 г сахара, а также яичные желтки (по одному). Из 50 г сахара, яичных белков взбить крепкую пену и добавить к ней лимонный сок и тертую лимонную цедру. Обе массы осторожно смешать, добавив изюм. Противень или форму для выпечки тортов смазать маслом и наполнить массой. Выпекать суфле при средней температуре. К рисовому суфле подать малиновый мусс или компот.

Творожное суфле с абрикосами

Состав: *абрикосы (консервированные) – 1 банка(420 г), сахар – 100 г, сок и тертая цедра 1 лимона, абрикосовый ликер – 20 мл, яйцо (белок) – 2 шт., яйцо (желток) – 2 шт., крахмал – 1 ст. ложка, творог – 150 г, соль – 1 щепотка, сметана – 50 г, сахарная пудра – 1 ст. ложка, листочки мяты – по вкусу.*

Нарезать дольками 4 абрикоса, из оставшихся сделать пюре. Прокипятить пюре 5 минут с 6 ст. ложками абрикосового сока, 0,5 ст. ложкой лимонного сока и 50 г сахара. Смешать с 0,5 ч. ложкой цедры, дольками фруктов, ликером и охладить. Взбить белки. Смешать желтки и оставшийся сахар. Смешать крахмал, оставшийся сок лимона и сливки. Смешать желтки, творог, соль, сметану и крахмал. Добавить белковую массу. Смазать 4 формочки для суфле маслом. Наполнить их на 3/4 творожной массой. Поставить на водяную баню и запекать 45 минут при 180 °C. Опрокинуть суфле на тарелки, добавить соус, украсить сахарной пудрой и мятой.

Лимонное суфле

Состав: *цедра 2 лимонов, лимонный сок – 100 г, желатин – 2 ч. ложки, яйцо – 4 шт, сахарная пудра – 125 г, сливки (жирные) – 300 мл; для украшения: карамель (жженый сахар).*

В трех столовых ложках холодной воды растворите желатин. Хорошо размешайте и отставьте на 10 минут. Желтки взбейте с сахарной пудрой добела. Добавьте постепенно лимонный сок, взбивайте еще 2–3 минуты. Емкость с растворенным желатином нагрейте на водяной бане, пока смесь не станет прозрачной. В яичную смесь вылейте желатин. Слегка взбейте сливки. Поставьте емкость с ними в большую миску с ледяной водой. Осторожно помешивайте до загустения. В сливки добавьте лимонную цедру. Хорошо перемешайте. Формочку для суфле оберните жаропрочной бумагой и закрепите так, чтобы образовался высокий бортик. Взбейте белки в крепкую пену. Аккуратно введите белки в сливки. Сразу же вылейте смесь в формочку для суфле и поставьте в холодильник. Перед подачей удалите бумажные бортики. Посыпьте края карамельной крошкой, а сверху положите украшения из карамели.

Лимонное суфле с ромом

Состав: *сливочное масло – 100 г, мука – 200 г, лимон – 2 шт., молоко – 500 г, сахар – 300 г, яйцо – 8 шт., ром – 30 г, ванилин, соль – по вкусу.*

В кастрюльке размешать масло с мукой, поставить на слабый огонь следя, чтобы она не поджарилась. Молоко со щепоткой соли вскипятить, вылить в муку и вымешать гладкую однородную массу. Охладить ее немного и добавить 120 г сахара, яичные желтки (по одному), ванилин, сок и тертую цедру с целого лимона. Массу снова хорошо вымешать и ввести в нее яичные белки, взбитые с 30 г сахарной пудры. Форму для выпечки тортов или кексов смазать сливочным маслом, посыпать сахаром, наполнить приготовленной массой и, не накрывая крышкой, поставить в миску с горячей водой, а последнюю – в печь. Из оставшегося сахара и 200 г воды сварить сироп. Лимон очистить, нарезать тоненькими кружочками и перемешать с немного остывшим сиропом. К этой подливе добавить ром и подать к суфле.

Вишневое суфле с водкой

Состав: *творог (обезжиренный) – 200 г, яйцо (желток) – 3 шт., ваниль (стручок, мякоть) – 1/2 шт., вишневая водка – 20 мл, цедра (тертая) 1 лимона, яйцо (белок) – 3 шт., соль – 1 щепотка, сахар – 60 г, вишня – 12 шт.*

Перемешать творог с желтками, ванильной мякотью, водкой и цедрой. Взбить белки, всыпая при этом соль и сахар. Осторожно перемешать белки с творожной массой. Вишню вымыть, вынуть косточки и разрезать каждую ягоду пополам. Предварительно смазать жиром 4 формочки и посыпать их сахаром. Остудить в холодильнике. Разложить по формочкам массу и по 6 вишневых половинок и поставить их в форму для запекания. Влить в нее кипяток так, чтобы он образовал слой высотой 2 см, и выпекать суфле 25 минут при 225 °С на средней полке духовки. Во время выпекания нельзя открывать дверцу духовки.

Суфле из чернослива

Состав: *яйцо (белок) – 5 шт., чернослив – 120 г, сахар – 70 г, масло сливочное – 4 г, сахарная пудра – 10 г, молоко или сливки – 300 г.*

Чернослив хорошо промыть, удалить косточки, залить холодной водой так, чтобы вода его только покрывала, и варить при слабом кипении до готовности в посуде, закрытой крышкой. Сваренный чернослив протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар и, помешивая деревянной ложкой, проварить до зугустения. После этого ввести взбитые в крепкую пену белки. Сковороду смазать маслом, выложить на нее горкой суфле, посыпать сахарной пудрой и выпечь его. Подавать с холодным молоком.

Банановое суфле

Состав: *бананы – 4 шт., яйцо (белок) – 2 шт., сахар – 4 ч. ложки, сахарная пудра – 1 ч. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка, сок лимонный – 3 ч. ложки.*

Бананы вымойте, очистите от кожуры, мякоть разомните вилкой. Яичные белки взбейте миксером, добавляя лимонный сок. К мякоти банана добавьте сахар, 3/4 взбитых яичных белков, лимонный сок, перемешайте. В смазанную маслом форму для суфле выложите полученную массу, украсьте поверхность оставшимся взбитым белком и запеките до румяной корочки.

Подавайте суфле горячим, посыпав сахарной пудрой.

Суфле из слив

Состав: *чернослив (без косточек) – 400 г, сливки – 300 г, сахар – 100 г, ванильный сахар – 2 ч. ложки, желатин (листочки) – 4 шт.*

Сливы заливаются водой, варятся до мягкости и взбиваются миксером. Сливки взбиваются до густой пены и осторожно добавляются в сливочное пюре с сахаром.

Желатин размачивается в холодной воде, отжимается и затем растворяется в небольшом количестве кипящей воды. После этого подготовленный желатин вводится в смесь сливового пюре и сливок. Затем массу вливают в форму, ставят в холодильник на пять часов.

Суфле из клубники и творога

Состав: *клубника – 500 г, сахар – 130 г, яйцо – 4 шт., ванилин – 1 пакетик, лимонная цедра – по вкусу, творог (нежирный) – 375 г, сливочное масло, панировочные сухари – 1 ст. ложка.*

Клубнику помыть, перебрать, подсушить. Засыпать 80 г сахарного песка. Дать настояться 15 минут. Взбить хорошенько яичные желтки с оставшимся сахарным песком, ванильным сахаром и лимонной цедрой. Добавить творог, не переставая мешать, чтобы не образовалось комков. Охладить. Взбить белки в густую пену. Половину массы ввести в творог. Остальное накрыть и поставить в холодное место. Разогреть духовку. Форму для выпечки смазать маслом, посыпать сухарями. Выложить в форму слоями творог и фрукты. Последний слой должен быть из клубники. Сверху полить оставшимся белком. Выпекать 40 минут.

Творожное суфле с персиками

Состав: *творог—500 г, компот из персиков – 850 мл, сметана (30 %) – 2 стакана, сахарная пудра – 1 стакан.*

Свежий творог протереть через сито, добавить 0,5 стакана жидкости из компота и перемешать до получения однородной массы. Сметану взбить с сахарной пудрой, половину получившегося крема примешать к творогу. На дно вазочек положить по половинке персика из компота, на него – суфле. Сверху украсить оставшимся кремом и кусочками персика.

Творожное суфле с бананами

Состав: *творог – 500 г, молоко – 1/3 стакана, банан – 2 шт., сметана (30 %) – 2 стакана, сахарная пудра – 1 стакан.*

Свежий творог протереть, перемешать с молоком до получения однородной массы. Бананы мелко нарезать. Один банан примешать к творогу, другой оставить для украшения. Сметану взбить с сахарной пудрой, половину получившегося крема примешать к творогу.

Суфле выложить в вазочки, украсить оставшимся кремом и кусочками банана

Суфле лимонно-творожное

Состав: *творог – 250 г, сахарная пудра – 2 ст. ложки, лимонный сироп – 2 ч. ложки, изюм – 50 г.*

В посуду положить творог, сахарную пудру, влить лимонный сироп и взбивать миксером в течение 2 минут. Готовое суфле разложить в бокалы и украсить изюмом, шоколадной стружкой или взбитыми сливками.

Суфле творожное с печеньем, паровое

Состав: *творог – 120 г, печенье – 20 г, сахар – 15 г, яйцо – 1 шт., молоко – 20 г, масло сливочное – 10 г.*

Печенье истолочь, смешать с сахаром, залить молоком, дать постоять 10–15 минут, затем соединить с протертым творогом, желтком и 5 г растопленного масла; всю массу хорошо вымешать; соединить со взбитым белком, выложить в формочку, смазанную маслом, верх разровнять и на пару довести до готовности. Подать к столу со сметаной.

Суфле манное на молоке, паровое

Состав: *манная крупа – 100 г, молоко – 200 г, масло сливочное – 30 г, сахар – 20 г, яйцо – 1 шт., вода – 50 г.*

Довести до кипениякашу на молоке с водой и кипятить ее в течение 10 минут, затем снять с огня, ввести желток, сахар и 10 г масла, хорошо выбить, слегка смешать со взбитым белком, выложить в формочку, смазанную маслом, и на пару довести до готовности.

Суфле из моркови с черносливом

Состав: *молоко —100 мл, морковь – 400 г, яйцо – 2 шт., молотые сухари – 160 г, чернослив – 150 г, сахар – 40 г, маргарин – 20 г, сухари – 20 г, сливочное масло – 40 г.*

Морковь моют, очищают. Припущенную и протертую морковь соединяют с желтками, молотыми и замоченными в молоке сухарями, с черносливом, предварительно отваренным с сахаром и протертым, и тщательно перемешивают. Затем в массу добавляют взбитые в густую пену белки и осторожно перемешивают. Смесь выкладывают в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и запекают в духовке. Подают, полив растопленным маслом или маргарином.

Клюквенно-яблочное суфле

Состав: *клюква – 100 г, яблоки (зеленые) – 120 г, сладкое белое вино – 100 г, сливочное йогурт – 100 г, яйцо – 2 шт., сахар – 20 г, желатин (пластинки) – 3 шт.*

Зеленые яблоки очищаем от кожицы и семян, нарезаем ломтиками и варим в белом вине до размягчения. Затем откинуть их на сито, даем стечь жидкости, а яблоки протираем в пюре и охладить. В яблочное пюре добавляем половину йогурта, половину взбитых яичных белков и хорошенько перемешивать. Клюкву варить на воде с сахаром 25–30 минут, откинуть на сито, ягоды протираем в пюре. Затем добавить распущенный в воде желатин, охладить, добавить оставшийся йогурт и взбитый яичный белок, перемешать. В формы-полусферы залить суфле: на донышко и по краям – клюквенное, а в центр – яблочное. Формы охладить. Перед подачей донышко формы окунуть в теплую воду и извлекаем суфле. Украсить десерт свежими ягодами и веточкой мяты.

Хлебное суфле с яблоками

Состав: *пшеничный хлеб—300 г, молоко – 1,5 стакана, яблоки – 4–5 шт., сахарный песок – 3 ст. ложки.*

Черствый пшеничный хлеб натираем на овощной крупной терке и размачиваем в теплом молоке. Яблоки очищаем от кожуры и семенной коробочки, натираем на терке, прибавляем к ним сахар и перемешиваем. Затем соединяем обе массы в кастрюльке, нагреваем, помешивая, чтобы суфле немного загустело, охлаждаем и подаем в вазочках как десерт.

Суфле черничное

Состав: *черника – 300 г, фисташки – 200 г, лимон – 1 шт., желатин – 1 ст. ложка, творог – 300 г, мягкий сыр (типа адыгейского) – 200 г, мед – 2 ст. ложки, черничный варенье – 2 ст. ложки, вода – 1/3 стакана.*

Желатин размочить в воде для набухания. С лимона снять цедру, мякоть очистить от пленок, удалить семена и мелко нарезать. Творог, сыр, мед, сироп, цедру, мякоть лимона и 100 г фисташек смешать, взбить блендером в течение 2–3 минут до получения однородной массы. Желатин растопить на водяной бане, добавить в приготовленную смесь и взбивать еще 30 секунд. Полученную массу смешать с ягодами черники, выложить в порционные формочки или в одну большую форму. Поместить на холод на 5 часов. При подаче на стол посыпать измельченными фисташками.

Суфле из взбитых белков с фруктами

Состав: *яйцо (белки) – 5 шт., сахар – 180 г, ананас (мелко нарезанные ломтики) – 100–120 г, сахар – по вкусу, цедра и сок – 1/2 апельсина, абрикосовое варенье – 100 г, орехи (молотые) – 40–50 шт., ванилин или лимонная цедра – по вкусу, корица (толченая) – щепотка, малиновое варенье – по вкусу.*

Отделить белки от желтков. Взбить в очень крутую пену 5 белков вместе со 180 г сахар. Прибавить 100–120 г мелко нарезанных ломтиков ананаса (продолжая взбивать). Положить горкой в огнеупорное блюдо. Сделав в пене углубления с помощью венчика. Посыпать немного сахаром и запечь в полуоткрытом духовом шкафу.

В апельсиновое суфле добавляют натертую цедру и сок половины апельсина; в абрикосовое кладут 100 г абрикосового вареные в ореховое – 40–50 молотых орехов, немного ванили или лимонной цедры и щепотку толченой корицы. Малиновое суфле приготавливают из малинового варенья.

Яблочное суфле с малиной

Состав: *яблоки (очищенные) – 225 г, малина – 50 г, сахарная пудра – 100 г, сахарная пудра (для украшения) – 4 ст. ложки, яйцо (белок) – 4 шт.*

Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян. Положить порезанные яблоки в кастрюлю с 2 ст. ложками воды. Накрыть крышкой и варить 15 минут, пока они не станут мягкими. Добавить малину и все взбить. Дать остыть.

Разогреть духовку до 200 °C. Смазать растопленным сливочным маслом 4 формочки. Добавить немного сахарной пудры, чтобы дно и стенки формочек были покрыты сахаром. Лишний сахар можно вытряхнуть. В большой миске взбить яичные белки в густую пену, поэтапно добавить 100 г сахарной пудры, постоянно взбивая. Добавить смесь яблок и малины, перемешать с белками. Разделить между формочками и поставить на противень. Запекать 12 минут, пока суфле не поднимется и не станет коричневым сверху. Затем посыпать сахарной пудрой и подавать сразу же, можно со сливками.

Суфле из моркови

Состав: *морковь – 5 шт., молоко – 1/2 стакана, яйцо – 2 шт., сахар – 2 ст. ложки, сливочное масло – 2 ст. ложки, манная крупа – 4 ст. ложки, вода – 1,2 стакана, соль – по вкусу.*

Очищенную и помытую морковь протереть на крупной терке, припустить в воде до готовности и прокрутить через мясорубку. Добавить молоко, соль, сахар, довести до кипения, всыпать манную крупу, хорошо перемешать и тушить 10 минут. Массу немного охладить, ввести желтки и хорошо взбитые белки, осторожно перемешать, положить в формочки, смазанные маслом, и сварить на пару. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

Суфле из хурмы

Состав: *хурма (большая) – 1 шт., яйцо – 10 шт., сахар—5 ст. ложек, сливочное масло – 1 ст. ложка, сахарная пудра – 2 ст. ложки, лимонный сок – 1 ч. ложка.*

Хурму промыть, удалить косточки, разрезать на 4 части. Подготовленные кусочки хурмы залить водой и отварить до готовности, а затем протереть их через мелкую терку. В получившееся пюре добавить 1 ст. ложку сахарной пудры и лимонный сок и, помешивая, варить до загустения. Яйца разбить и отделить яичные желтки от белков. Яичные белки взбить с помощью миксера в густую пену и влить в подготовленное пюре из хурмы, сюда же добавить взбитые желтки, а затем хорошо перемешать образовавшуюся смесь.

Сковороду вымыть, подогреть, смазать сливочным маслом и выложить на нее приготовленную смесь горкой. Поставить сковороду в духовку и запечь находящуюся на сковороде смесь. Перед подачей к столу посыпать готовое суфле оставшейся сахарной пудрой.